Вероника Виногродская

Страна чая или Изысканность простоты

проект Ч²

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Проект «Ч в квадрате» посвящен мягкой, но неумолимой экспансии чая в мире людей. Это книги о чае в пространстве истории, мифа, культуры; о чае и сопряженных с ним мирах воды и чайной утвари; об исторических и практических способах взаимодействия с чаем; это самоучитель чаепития.

- Вероника Виногродская
  - ЧАЕВОДИТЕЛЬ
  - I. ПОВЕСТВОВАНИЕ
  - II. ЧАНТОЛОГИЯ
    - Песни сбора чая
      - 1. Фонари сбора чая
      - 2. Песня усталого сердца
      - 3. Любовная песня
  - III. ПРАКТИКУМ
    - Типы чая и процессы – традиционные технологии
    - Различение чая – чайный инь-ян
    - Ключи выбора – китайские рекомендации
    - Жасминовый чай – классика и варианты
    - Чайная грамота
      - Азы чаепития
      - Семь принципов красного чая
    - Цветочный чай в гайваньке – проще некуда

Вероника Виногродская
Страна чая или изысканность простоты
Проект «Ч в квадрате». Книга II

ЧАЕВОДИТЕЛЬ

Введение в исчерпание чая

Неутомимым классификация позволит прикинуть, какие чайные повороты остались нереализованными в этом мире. А остальным можно расслабиться и пойти на поводу у повествования, доносящего до вас голоса прошлого и настоящего от пожелавших сказать.

Считать – занятие тяжелое и неблагодарное, но исполненное неизъяснимой привлекательности. Пересчет, как и все остальное, не рождает истины, но замечательно упорядочивает

представления о реальности, и главное, приводит в состояние умиротворенности, в котором правильные решения приходят сами собой. Прагматичные китайцы издавна использовали этот метод в своей повседневной культурной жизни и даже нас уже слегка подсадили на вездесущую двоичность инь-ян, Пять Движений, загадочные Восемь Триграмм и Двенадцать зодиакальных животных. Следуя этой доброй, тысячелетиями проверенной привычке, перетряхнем багаж знаний, прежде чем отправиться в путь. Брать с собой лишнего не имеет смысла – все необходимое можно найти на месте, главное знать, где. На местности позволит сориентироваться нижеприведенная классификация, не строгая, но удобная.

НАИКРАТЧАЙШИЙ ДИНАМИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЧАЕВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА «Ч В КВАДРАТЕ»

ШЕСТЬ ФАКТОРОВ ФЕНОМЕНА ЧАЯ

ЭТАП I, ИСХОДНЫЙ ПРИРОДНЫЕ факторы (книга I)

1. ОДНО ДЕРЕВО (книга I) – Camellia Sinensis, или Камелия Китайская

3 вида: китайская, ассамская, камбоджийская 380 (приблизительно) гибридов и агротипов

2. МНОГО МЕСТ, где растет дерево и культивируется чай

Все книги понемногу. В частности, Юньнань (книга I), Сычуань (книга II), Япония (книга III), Тибет (книга V), Фуцзянь и Тайвань (книга VI), Индия, Британия и Америка (книга VII), Россия (книга VIII). А также другие места и местечки, коих не просто много, а очень-очень много.

ЭТАП II, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ РУКОТВОРНЫЕ факторы

3. ШЕСТЬ ТРАДИЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ (книга II):

1) Завяливание
2) Сушка
3) Скручивание
4) Ферментация
5) Ароматизация
6) Прессование

А также

7) Гранулирование
8) Купажирование
9) Декофеинизация (книга VII)

Их различная продолжительность и сочетание дают:

4. ШЕСТЬ ТОВАРНЫХ ЦВЕТОТИПОВ (книга I):

1) Зеленый чай (книга III)
2) Белый чай (книга IV)
3) Желтый (книга V)
4) Улун, или сине-зеленый чай (книга VI)
5) Красный (книга VII)
6) Черный (книга V).

Все это может быть также АРОМАТИЗИРОВАННЫМ, как в книге II, и ПРЕССОВАННЫМ, как в книге V, а также по-разному скрученным или резанным, из разных мест, разных гибридов, разного качества и сортности, а также смешанным друг с другом. По различным подсчетам это дает от ПАРЫ ТЫСЯЧ до ШЕСТИ ТЫСЯЧ индивидуальных чаев, имеющих собственное имя, как-то: отборный «Драконовый колодец с озера Сиху» высшего сорта (книга III) или «Английский завтрак» от Twining (книга VII).

ЭТАП III, ИТОГОВЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ факторы

5. ПЯТЬ БАЗОВЫХ СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1) Варка – еда (книга I)
2) Варка – напиток (книга III)
3) Взбивание (книга IV)
4) Заваривание (книга VII)
5) Заваривание *гунфу* (книга VI)

Кроме того, чай можно свободно использовать в кулинарии вообще или смешивать с другими продуктами для получения напитков. Например, красный чай с лимоном и с сахаром (книга VIII) – это далеко не очевидное решение в стиле современного фьюжн-подхода.

6. ЧЕЛОВЕК и ЛЮДИ (НЕСКОЛЬКО МИЛЛИАРДОВ)

От Шэнь Нуна (книга I) до Артура Дента (книга VII), Бронислава Виногродского (книга VIII) и любого из нас.

Одолев или пропустив введение, можно настроиться на волну любознательности и романтичности в потоке информации ПОВЕСТВОВАНИЯ, представляющей «ЧТО бывает». А чувствуя себя умелым и находчивым, дотошным экспериментатором, открывайте ПРАКТИКУМ – там все крутится вокруг вопросов «КАК это сделать?» и «ПОЧЕМУ это делается так?». В ЧАНТОЛОГИИ можно познакомиться с текстами субкультуры чая, как в русском переводе, так и на родном для них языке.

В любом случае «путешествие в тысячу ли начинается под ногами» (Лао-цзы, 64-й чжан), иначе говоря, с первого шага. Счастливого пути! Или, как желают китайцы:

И ЛУ ПИН-АНЬ! —

Да будет ровной и безопасной вся дорога!

Москва, 18 февраля 2007

1. Провинция Юньнань (книга I)
2. Провинция Сычуань (книга II)

I. ПОВЕСТВОВАНИЕ

Китайцы говорят, что у человека есть три спутника по жизни – сигареты, водка и чай. Быть может, некоторое преувеличение в этом есть, но ведь мало кто из наших соотечественников и современников, особенно сильного пола, не связал своей судьбы с кем-нибудь из этих «трех господ» (*сань цзюнь*). И самый распространенный из них, конечно, – чай. Сигареты заработали дурную славу сильного канцерогена и злостного врага здоровья. Алкоголь тоже не может похвастаться незапятнанной репутацией, и до сих пор непонятно, больше от него пользы или вреда. А чай почти не критикуют, его полезные качества общеизвестны и общепризнаны. Чашка чистого настоя с тонким ароматом как никто достойна доброго имени благородного мужа

«Изысканность простоты» (*Су-Я цзюньцзы*). Изысканность простоты чая взывает к самой сути восточного человека, проникает в самые глубины психики соотечественников. Поэтому поколение за поколением, династию за династией китайцы не устают восхвалять чай, издавна текущий в их жилах, заливший все государство, сформировавший образ жизни, ставший неотъемлемой чертой китайской культуры. Пьет его стар и млад, мужчины и женщины. Сколько на юге убийственно жарких дней – естественно, без него не обойтись. А на севере такой сухой воздух – он незаменим как источник живительной влаги. И вот в Цзянсу и Чжэцзяне в изобилии производят и пьют зеленый чай, в Фуцзяне и Гуандуне налегают на красный и полуферментированный, на севере в ходу большие кружки, а кочевники любят чай с молоком. Уже тысячу лет подобно Желтой реке течет на восток ароматная река чая, даже в Японию принесла она моду на крошечные чашки *гунфу*. В общем, не важно, на юге или на севере, зимой или летом, чай пьют все, везде и всегда.

…

Но хотя в Китае чай пьют почти все, жители Чэнду ко всяким там «всем» относятся с презрением, считая, что лишь родная Сычуань достойна носить имя «Страны Чая», и лишь чэндусцы могут считаться ее полноправными подданными, настоящими «вассалами чая» (*ча ке*). Ведь северяне хлебают чай из больших кружек. Ну куда это годится? Только трудягам промочить глотку. А южане смакуют свой «утренний чай» со сладостями, из-за которых и вкуса-то никакого не чувствуется. Ну а японцы со своим «Путем чая» – о них, вообще, лучше помолчать. Это же не чаепитие, а трюкачество какое-то и сплошные понты. Цзянсу и Чжэцзян – еще туда-сюда, но там пьют зеленый чай – пара-тройка заварок и приехали, вместо чая – подкрашенная водичка. А что же пьем мы?

…

«ЧЭНДУСЦЫ», Вассалы чая
Линь Вэнь-Сюнь (наши дни)

Сычуань – Четыре Потока

1. Чэнду – Готовая Столица (древняя столица Сычуани)

2. Эмэйшань – Горы Вздымающийся Мэй («красота Поднебесной»)

3. Цинчэншань – Горы Зеленый Град («уединенность Поднебесной»)

4. Мэндин – Укрытые Вершины («изысканность Поднебесной»)

5. Лэшань – Гора Радости (самый большой Будда)

6. Мэйшань – Горы Мэй (родина Су Ши)

7. Лунцюаньи – Тракт Драконового Источника (место свиданий Чайной Девы и Принца Жасмина)

8. Саньсиндуй – Курган Трех Звезд (захоронение царства Шу)

Велика Сычуань, но все-таки нельзя сказать «на просторах Сычуани». Современная провинция Сычуань («Четыре потока») обширна, но не вполне просторна. Высокогорья перемежаются впадинами, теснины – стремнинами, а дороги могут петлять, как ленты в руках гимнасток. Всем китайцам с раннего детства известны строки великого Ли Во (701–761), уроженца этих мест,

которые раньше назывались Шу и Ба:

Дороги в Шу трудны —
Труднее, чем подъем на небеса

И ровно в меру причудливости рельефа и географического положения, в силу которого Сычуань нельзя отнести ни к грубоватому Северу, ни к изнеженному Югу, ни к развитому Востоку, ни к отсталому Западу, да и к центру не отнесешь – стоит только на карту посмотреть... Ровно настолько и ни на йоту больше, чем естественно при таком раскладе, причудливо это место и люди, его населяющие.

Здесь родина панд, превратившихся в символ Китая и ставших лого Всемирного фонда дикой природы.

Певец и сказитель, династия Восточная Хань

Здесь раскопан Курган Трех Звезд, Саньсиндуй, сохранивший для нас диковинки древнего государства Шу – торжественные изваяния людей высотой около трех метров, бронзовые маски почти в полтора метра высотой, гигантское божественное дерево из бронзы, золотой четырехметровый посох.

Здесь на горе Радости, Лэшань, сидит высеченный в скале огромный, самый большой в мире Будда, над которым работали несколько поколений резчиков камня. Глаза у него по три метра длиной, а на большом пальце ноги можно поставить обеденный стол на десять слишком человек, как сообщает китайский учебник родной речи для начальной школы.

Здесь эпицентр одной из четырех знаменитейших кухонь Китая – обжигающе пряной, невообразимо разнообразной и принципиально характерной в любом проявлении, как сами сычуаньцы. Ее девиз – «каждое блюдо – особый род, сто блюд – сто вкусов».

Плодородные дикие земли на тысячу ли

Горы Ба и воды шу

Здесь же и первые в мире крупные разработки соли и нефти. И давным-давно высокопоставленный сановник Ли Сюн, обращаясь к будущему узурпатору Гун-Сунь Шу, говорил так:

> **Земли Шу, дикие и тучные, простираются на тысячи ли. Почвы тучны, плоды, рожденные ими, насыщают даже без злаков. Промыслы женщин-ремесленниц одевают всю Поднебесную. Знаменитое бамбуковое сырье на что только не годится. Есть также выгода от рыбы, соли, меди, серебра и удобство водных путей перевозки. с**

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Ойкумену древние китайцы делили на девять материков-областей. Сычуаньская впадина и ее окрестности в этой классификации называлась Лянчжоу. Люди самых разных племен и народностей процветали здесь еще в эпоху неолита, но численностью на востоке выделялись рыболовы ба, а на западе – жители высокогорья шу. В то время как в будущем Китае неспешно сменяли друг друга династии Ся, Шан и Чжоу, здесь установились великолепные древние царства Ба и Шу, надежно защищенные естественными природными преградами со всех сторон от внешних врагов.

Южные потомки варваров из Ба (по бронзовым скульптурам)

Только в 316 г. до н. э. они были завоеваны стремительно поднимающимся, агрессивным китайским царством Цинь, император которого Цинь Ши-Хуан, или Начальный Владыка Цинь, известный широкой западной публике по фильму «Герой», чуть позже наконец превратит Китай Воюющих Царств в империю.с

В этих благодатных местах чай наконец вышел на историческую арену. Первые внятные и признанные свидетельства, по крайней мере, исходят отсюда – варвары (сточки зрения китайцев Срединной Равнины) из Ба в 1066 г. до н. э. подносили чай вместе с другими щедрыми дарами своей земли У-вану, родоначальнику великой династии Чжоу. Правда, этот факт изложен лишь через 10 веков – в «Записях государств Хуаян» (*Хуаян го чжи*), которые написаны скорее всего в четвертом веке нашей эры.

Зато «Договор об отроке» (*Тун юэ*) третьего года правления ханьского императора Сюань-ди, то есть 59 г. н. э., – документ, не вызывающий сомнений. Покупатель, Ван Бао из Шу, был не простым обывателем, но советником в высоком сане дайфу и неплохим литератором, известным полупрозаическими одами в жанре *фу,* которые не только упомянуты в древних библиографиях, но благополучно дошли до наших дней. Большинство од посвящено воспеванию деяний Сюань-ди, но есть и замечательное творение о музыкальных инструментах, покорившее самого наследника трона. Ну а служку-отрока купил Ван Бао по следующему случаю. Еще в юные годы до степеней и званий он отправился в славный город Чэнду, бессменный центр сычуаньских мест, сдавать государственные экзамены и по пути остановился в доме вдовы своего покойного друга. Хозяйка приняла его тепло и послала служку Вянь Ляо за вином для гостя. А мальчик, обиженный до крайности, побежал на могилу господина излить свой гнев за то, что его используют не по назначению. Из-за этой непосредственности Вянь Ляо и продали в рабы за пятнадцать тысяч условных единиц, вменив служке в обязанности **«по утрам подметать, после еды мыть… готовить чай и убирать утварь… в Уяне покупать чай… затворять двери».** А значит, чай тогда уже был повседневным напитком, по крайней мере, образованной элиты. Кроме того, им официально торговали на регулярных основаниях и в специально отведенных для этого местах.

Много должно было утечь воды и чая, чтобы дело дошло до такой обыденности потребления. Впрочем, в письменных источниках уроженцев Шу чай начинает мелькать еще до нашей

эры, при династии Хань. По-настоящему великий и заслуженно прославленный творец од фу Сы-Ма Сян-Жу (179?-118) из Чэнду не проходит мимо лекарственных свойств чая в недошедшем, правда, до наших дней трактате «Все генералы» (*Фань цзян пянь*).

Ян Сюн

Родом из Чэнду также Ян Сюн (53 до н. э.-18 н. э.), цензор императорского совета при Чэн-ди и по-сычуаньски амбициозный автор целого комплекта разнообразных трактатов, в том числе гадательного «Канона Великого Сокровенного» (*Тай сюань цзин*), конкурирующего с «Каноном Перемен», и «Образцовых речей» (*Фа янь*), созданных в подражание «Беседам и суждениям» (*Лунь юй*) самого Конфуция. Среди его трудов и знаменитый словарь «Диалекты» (*Фанянь*), где иероглифу «чай» и его местным разновидностям выделена отдельная словарная статья.

ВЕЛИКИЕ СЫЧУАНЬЦЫ И ВЕЛИКИЕ В СЫЧУАНИ

Династия Хань (206 до н. э.-220 н. э.) – литератор Сы-Ма Сян-Жу, мыслитель Ян Сюн Династия Тан (618–907) – поэты Ли Бо, Ду Фу, императрица У Цзэ-Тянь Династия Сун (960-1279) – поэты Хуан Тин-Цзянь, Лу Ю, Су Ши.

КНР (наши дни) – политический деятель Дэн Сяопин.

Дэн Сяопин (1904–1997), инициатор китайских реформ открытости

Правда, всем так или иначе попадавшегося на глаза иероглифа, который читается как *ча* [image], тогда и в помине не было. У Сы-Ма Сян-Жу говорится о *чуаньча* [image]. Ян Сюн приводит иероглиф [image], который читается как *шэ.* В «Договоре с отроком» фигурирует наиболее распространенный тогда и близкий к современному вариант 茶, который вообще-то читается как *ту,* и кроме чая может означать мало кому известное растение горький осот. Поэтому любую идентификацию в каждом конкретном случае легко поставить под вопрос. Когда перед вами семь-восемь многозначных иероглифов, образующих как однослоги, так и двуслоги, и среди них нет ни одного, напрямую связанного с современным вариантом названия, место для сомнений есть всегда. Посему многие серьезные исследователи предпочитают утверждать, что «в „Шести канонах“ чая нет». С другой стороны, это же самое иероглифическое разнообразие при желании позволяет отыскать чай, понятно, под другим названием в древнейшем словаре «Приближение к классике» и, как следствие, в еще более древнем

«Каноне стихов» (*Ши цзин*). Конфуций, между прочим, писал, что этот канон трехсот лучших из лучших стихотворений полезен в том числе и тем, что позволяет узнать много названий из мира флоры и фауны.

ИЕРОГЛИФЫ «ЧАЙ»

Словарь «Приближение к классике» (Эр я):

– ЦЗЯ – это КУТУ

Ян Сюн, словарь «Диалекты»:

– ШЭ

Люди юго-запада из Шу, называя ТУ, говорят ШЭ.

Сы-Ма Сян-Жу в трактате «Все генералы» приводит длинный список лекарственных растений:

– ЧУАНЬЧА

Го Пу (276–324) в комментарии к словарю Эр я подводит промежуточный итог:

ЦЗЯ [image]**– дерево небольшое, похоже на гардению, зимой растут листья, можно варить суп для питья. Ныне зовут собираемый рано – *ТУ*** [image] **, а собираемый поздно – *МИН*** [image] **, иногда говорят *ЧУАНЬ*** [image]**, люди из Шу называют его горьким ТУ** (苦荼).

Иероглиф ту [image]встречается в древней поэзии не единожды. Температура тогда была в среднем на два градуса выше, чем сейчас. Поэтому не исключено, что, по крайней мере, некоторые из упоминаний относятся к чаю, а не к осоту. Но это уже из области домыслов. Зато никто не сомневается, что при династии Хань чай без особого шума уже проник на исконные земли китайцев в среднем и нижнем течении великих рек Хуанхэ и Янцзы. Среди прямых археологических и косвенных письменных свидетельств приводят пример захоронений в Мавандуе. Там в первом и третьем раскопе нашли таблички с иероглифом [image], это разнопись иероглифа 槚 *(цзя)* из словаря *Эр я.* В общем, в загробном мире в чае тогда тоже уже нуждались и ящики с ним

отправляли в потусторонние путешествия.

Баночка для чая из захоронения времен династии Хань

ОТ ТУ [image] ***ДО ЧА*** 茶 ***ПУТЬ ДЛИНОЙ В ШЕСТЬ ВЕКОВ***

Иероглифы ту [image]и ча [image]отличаются всего одной чертой. Упрощение началось уже при династии Хань – на печатях того времени иногда пропадает одна горизонтальная черта. Но печати – это узаконенное пространство стилистического эксперимента, о норме по ним судить нельзя. При этом уже при Западной Хань для *ту* в значении «чай» утвердилось другое чтение, о чем свидетельствует, например, комментарий Янь Ши к «Географическим записям» «Книги Династии Хань». Нынешний Чайный Хребет, Чалин, в провинции Хунань комментатор транскрибировал довольно близко к современным вариантам произношения иероглифа [image]([image]– для тех, кто понимает), но эти звучания никак не перекликаются с [image]. Лишь к династии Тан форма, звучание и значение слились в одном иероглифе 茶, который наконец получил официальное признание, что было окончательно зафиксировано в «Каноне чая» Лу Юя, название которого по-китайски произносится ***ЧА*** *ЦЗИН.*

В первой главе описывается и сам иероглиф: **Его иероглиф относят либо к ключу «трава» (**[image]**), либо к ключу «дерево» (**木**) либо к обоим.**

Встречающиеся в разных источниках варианты названий приводятся там же: **Его имена, во-первых – *ча,* во-вторых – *цзя,* в-третьих – *шэ,* в-четвертых – *мин,* в-пятых – *чуань*.**

До наших дней дожили два иероглифа – *ЧА* [image]и *МИН* 茗. Именно они встречаются на баночках, пакетиках и других упаковках китайского чая.

Но если не вдаваться въедливо в подробности и придерживаться срединной позиции, особо любезной сердцу потом ко в Желто го императора, то можно сказать, что, пожалуй, как земли Шу и Ба вошли в состав будущей великой империи (316 г. до н. э.), так с тех самых пор китайцы и пьют чай. Хотя, конечно, эпицентром чая в течение долгого времени продолжали оставаться уже не государства, а просто округа Ба и Шу.

ВЕХИ ПРОНИКНОВЕНИЯ ЧАЯ В ИСТОРИЮ

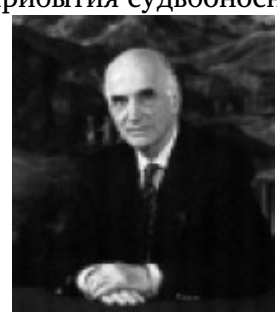
1) 316 г. до н. э., Ба и Шу входят в состав императорского Китая – **китайцы пьют чай.**

2) 53 г. до н. э., родоначальник чая У Ли-Чжэнь посадил первые семь саженцев – **начало чаеводства.**

3) VII–VIII в., собственный, новый, отдельный родовой иероглиф «чай» 茶 – **начало «культуры чая»**

Удивительно, но факт, музеев чая в мире совсем мало и появились они совсем недавно. Вообще, наиболее популярны в мире музеи секса и пыток, а также шоколада, или вернее из шоколада. Это факт, но, пожалуй, менее удивительный.

ПЕРВЫЙ В МИРЕ (1) музей чая – по заявлению его ныне здравствующего основателя, сэра Брамы – находится в двух минутах ходьбы от станции Лондонский Мост (London Bridge Station) по адресу Bramah Museum, 40 Southwark Street, London. 200 лет назад чай до Лондонского моста поднимали по Темзе на баржах. А в 60-х г. XIX в. туда доходили даже отдельные клиперы Ист-индской компании с грузом прямо из Китая. Экспозиция посвящена чаю и кофе, правда, исключительно с британской точки зрения, поэтому история чая начинается здесь всего 400 лет назад со времени прибытия судьбоносных напитков в Европу.



Эдвард Брама

Музей чая и кофе

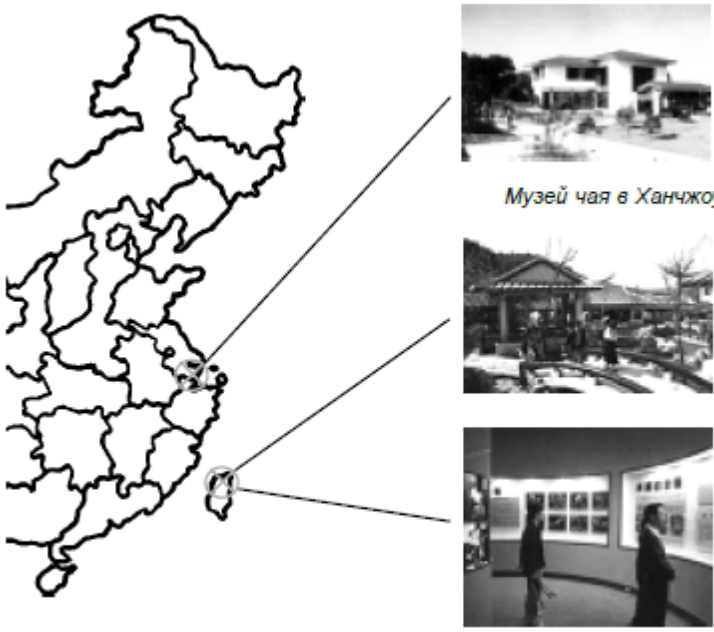
Ссылка на сайт Музея чая и кофе Эдварда Брамы:
http://www.teaandcoffeemuseum.co.uk /

Музей считает, что должно быть сделано все возможное, чтобы улучшить качество чая и кофе, предлагаемого публике.

По китайской версии ПЕРВЫЙ В МИРЕ (2) музей чая официально, то есть при полной поддержке партии и правительства, открылся в апреле 1991 года у знаменитого озера Сиху в Ханчжоу, неподалеку от плантаций Лунцзина. Он вписан в горный пейзаж, а 22 тыс. кв. м территории позволяют в полной мере оценить атмосферу южнокитайских парков с их искусственными горками, ручейками, извилистыми тропками и причудливой растительностью. В музее четыре корпуса в китайском стиле общей площадью 3500 кв. м. В первом – большой павильон с шестью постоянно действующими экспозициями, во втором – административное здание, а в третьем и в четвертом корпусах – чайные. Памятные дарственные надписи свидетельствуют о том, что музей не обошли вниманием самые важные в государстве люди – президенты, премьеры и прочие руководители нации. Масштабы и степень проявленного уважения вполне достойны великого Китая и чудесного чая.

На Тайване музей чая открылся хотя позже – 12 января 1997 года, зато он позиционирует себя как САМЫЙ БОЛЬШОЙ. 2,7 га в Бинлине неподалеку от островной столицы, Тайбея, отданы чаю. Это район множества небольших чайных фабрик и магазинчиков, где чай производится более ста лет, в том числе и один из самых ароматных – Баочжун. Здесь избрали архитектурный стиль домов образованной элиты *шэньши* юга провинции Фуцзянь. Если хотите поближе познакомиться с древними способами производства чая, вам сюда. Вы увидите своими глазами, как, например, при Лу Юе листья толкли в пастообразную массу, а затем сушили в плитках. Напиться чаем можно в двух чайных домиках, которые одновременно могут принять до 120 гостей. Это без учета трех открытых чайных беседок с видами на реку.

МУЗЕИ ЧАЯ



Музей чая в Ханчжоу

Музей чая на Тайване

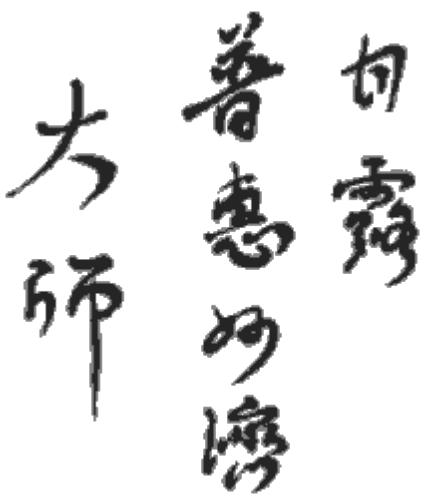
Можно предпринять собственное исследование и таки точно выяснить, кто там самый первый, кто – самый большой и кто в чем самый лучший. Еще ведь есть музейчики крупных компаний, типа Twinings, и дотошная страна Япония. По идее в последние годы музеи чая должны расти как грибы, или как ростки бамбука после дождя. Но на исторической родине чая, в том месте, где он из Великого Предела мифа вливается в область доступного современному человеку знания, с музеями не богато. Сычуаньцы, дети своей удивительной земли, склонны скорее к поэтическому полету, чем к историческим изысканиям и копаниям в архивах. Здесь история по сей день предпочитает разыгрываться вживую.

Почти всегда клубится туман над вечно зелеными горами Мэншань, потому их издавна называют «Местом небесной течи» (*Тяньлоучжи чу*). Для чая – это самые комфортные условия. РОДОНАЧАЛЬНИК ЧАЯ С ГОР МЭНШАНЬ, ВЕЛИКИЙ НАСТАВНИК СЛАДКИЕ РОСЫ, СОВЕРШЕННОМУДРЫЙ ЧАЯ, У ЛИ-ЧЖЭНЬ родился и вырос в этих местах. Более двух тысяч лет назад он начал выращивать и культивировать чай. По крайней мере, именно с него принято отсчитывать историю чаеводства. Все разумные люди, и китайцы в том числе, понимают условность привязки подобных великих начал к одному месту и к одному имени, но разве стоит бежать этого столь человеческого соблазна?

Согласно официальной версии «Полных записей Сычуани» (*Сычуань тунчжи*), цзюань 40:

При династии Хань в уезде Миншань в горном районе Мэншань площадью в 45 ли в Монастыре Сладких Рос наставник У Ли-Чжэнь, практикуя жизнь простого народа, посадил чай в Мэндине.

Великий наставник всеобщей мудрости и волшебного спасения Сладкие Росы



Народные предания восполняют недостающие детали.

Отец умер рано, а семья была бедна. Мать заболела от тягот, и почтительный сын каждый день с первыми петухами отправлялся в горы косить траву и собирать хворост, чтобы потом

выменять дары природы на еду и лекарства для матери. Однажды в рту у него стало так сухо, будто там горел огонь. Парень сорвал листья «юности десяти тысяч лет» (*ваньняньцин*), как называли местный дикорастущий чай, и сунул в рот пожевать. Жажда и усталость отступили вмиг, бодрость духа вернулась. Удивленный результатом Ли-Чжэнь насобирал еще листьев с того же дерева для больной матери, и через несколько дней она пошла на поправку, а еще через пару месяцев наступило полное выздоровление. Соседей и земляков У Ли-Чжэнь также щедро оделял листьями «юности десяти тысяч лет», но деревьев этого сорта в горах было совсем немного. Так он пришел к идее самому возделывать чай.

Чтобы собрать в достаточном количестве семена, будущему совершенномудрому пришлось обойти 38 крутых пиков. Чтобы семена не загнили и не померзли, он смешал их с песком и положил в лотки, сверху прикрыв соломой. Чтобы найти наиболее подходящее место для посадки, он исходил окрестности вдоль и поперек, выясняя, какие условия и окружающая среда благоприятны для дикого чая, определив, что наилучшими являются участок между Пяти Пиками Мэндина (нынешний «Императорский чайный сад») и район излучины Водного Ореха, где осадков достаточно, почва плодородна и круглый год клубится туман, что вместе обеспечивает уникальный по богатству химический состав чая.

В диких горах поставил У шалаш, вырыл колодец и стал разрабатывать целину. А потом посадил семена и разбил чайный сад. И излечил тот чай немало больных.

Семь стволов чая бессмертия
Не рожденные и не умирающие
Прими четыре ляна
И сразу на месте станешь бессмертным
Наскальная надпись в Мэндине

А вот следующий, мифологический, срез этой прекрасной истории. В том же народе рассказывают, будто упорство и трудолюбие У Ли-Чжэня настолько тронуло дочь духа реки Зеленого Одеяния (*Циньи*), что она захотела стать его женой. Вместе выбрали они лучшие семь саженцев (по другой версии, она сама подарила их ему в знак скрепления союза), остальные же посадили в излучине Водного Ореха. Но вскоре дух реки (а может, даже сама Матушка Правительница Запада, Си Ван Му), заявил, что союз между человеком и духом противоречит законам Неба, и предписал фее реки Циньи вернуться в небесные чертоги под угрозой сурового наказания для обоих. И фея покинула

любимого супруга, чтобы спасти его, а сама потом превратилась в пик, который назвали пиком Нефритовой Девы, Юйнюйфэн.

Чай бессмертных

БЕССМЕРТНЫЕ МЭНДИНА

Растительный покров – 95 % территории Представлено 58 ботанических семейств и 373 вида К бессмертию в зеленом море Мэншаньских гор помимо чая также причастны:

1) гриб бессмертия (сяньцзюнь), или гриб тысячи Будд

2) плод бессмертия (сянь го), или один из видов гингко билобо

3) бамбук бессмертия (сянь сунь), или химонобамбуза четырехгранная

Велики были страдания покинутого, и всю глубину своего чувства он обратил на вместе разбитые чайные сады. Чай рос и радовал глаз, а Ли-Чжэнь в непосильном для одного человека труде слабел и худел. И тут в горы Мэншань по своим делам пожаловала Сокровенная Дева Девятого Неба. Услыхав, как народ восхваляет У Ли-Чжэня, осмотрев прекрасные чайные посадки, она сказала: «Не надо тебе больше бодрствовать ночами. Я пришлю тебе духов-охранителей». Дева взмахнула рукой и две огромные глыбы тотчас обратились в тигров, которым она велела присматривать за чайными посадками. Днем люди видели обычные глыбы, а ночами те становились свирепыми тиграми.

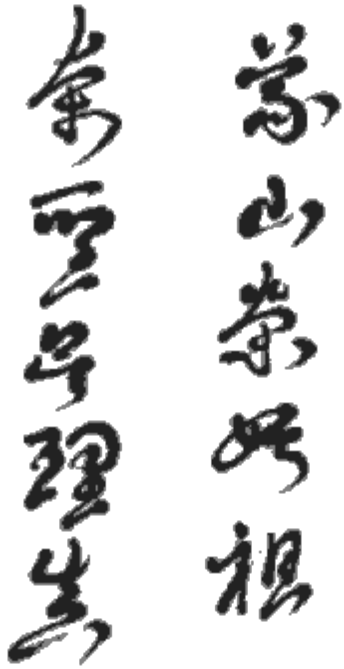
Статуи тигров стоят до сих пор. Первые семь саженцев, «семь стволов родоначальника У», стали называть чаем бессмертных. При династии Тан чай из этих легендарных мест получил признание на государственном уровне. Поэтому все здесь огородили, подписали и окончательно исторически оприходовали при династии Сун под названием «Императорский чайный сад» (*хуан-чаюань*). А так как он окружен пятью главными пиками Мэндина, словно лепестками лотоса, то также называется «фэншуйской драгоценностью».

При Танском государе, императоре Сюань-цзуне (724 г.) мэндинский чай был объявлен податным (*гунча*) и свой статус сохранил до династии Цин, то есть на протяжении целого тысячелетия, а точнее, 1169 лет, люди закатывали глаза и затаивали дыхание при упоминании о чае гор Мэншань. В истории, где все так преходяще и ненадежно, этот ровный период немеркнущей славы, пожалуй, единственный случай такого рода.

В нравах-обычаях ценится чай, родов и названий чая чрезвычайно много.

В Цзяньнани есть мэндинские Каменные цветы, или Малый Квадрат, или Рассыпные Почки – он числится первым

«Дополнения к истории государства»Ли Чжао, династия Тан



Первопредок чая горы Мэншань —
Совершенномудрый чая У Ли-Чжэнь

Мэншань находится в десяти ли к юго-западу от уездного центра, ныне каждый год податной чай там – лучший в Шу.

«Записи округов иуездов годов Изначальная Гармония»806–820,Династия Тан

А в 13-й год правления под девизом Блистательное Великолепие (Чунь Си, 1186 г.) династии Сун император Сяо-цзун даровал У Ли-Чжэню громкий титул из восьми иероглифов «Великий наставник всеобщей мудрости и волшебного спасения Сладкие Росы» – Ганьлу Пухуй Мяоцзи Даши, превратив задним числом простого крестьянина в буддийского монаха высокого ранга направления Чань, которое возникло как минимум на четыре-пять веков позже праведных трудов «совершенномудрого чая».

У гор Мэншань пять пиков, расположенных кольцом, словно пальцы вокруг ладони, – это Высшая чистота, Нефритовая дева, Колодезный источник, Водный орех, Сладкие росы. Чай бессмертия посажен в центре и корнями взбирается по камням. Каждый год собирают его с семи кустов в качестве «правильного податного»

Мао Вэнь-Си о периоде Пяти династий в«Чайном реестре» (Ча пу).

Ныне чаи из Мэндина далеки от высших позиций в рейтингах, но земля эта хранит два тысячелетия жизни чая среди людей, за которые накопила множество памятников в прямой связи и вне всякой связи с чаем. Например, Монастырь Крыши Неба, раскиданный по вершинам окрестных гор на площади 8 кв. км, основанный при династии Хань и возрожденный через 10 веков при Сун. В округе растет более десяти тысячелетних деревьев гинкго билобо, а в центре многовекового великолепия при династии Мин был воздвигнут в память об У Ли-Чжэне огромный павильон из цельного камня. Внутри вас встречает статуя совершенномудрого чая. Там ему можно помолиться и заодно ознакомиться с экспонатами, изображениями, текстами и артефактами, связанными с этим святым человеком.

Дикорастущий чай «Десять тысяч лет юности»

И, конечно, это лучшее место, чтобы отведать мэндинского чая, считают китайские гиды. Самым-самым считается чай Сладкие Росы. Его отличительные черты: красивая форма, целые листики и почки, туго скрученные, с большим количеством пушка, нежно-зеленого цвета, возвышенный и бодрящий аромат, насыщенный сладкий вкус настоя, в прозрачном настое через желтый цвет просвечивает зеленый, а чаинки сохраняют свежий

нежно-зеленый цвет.

ЧАИ МЭНШАНЯ В НАШИ ДНИ

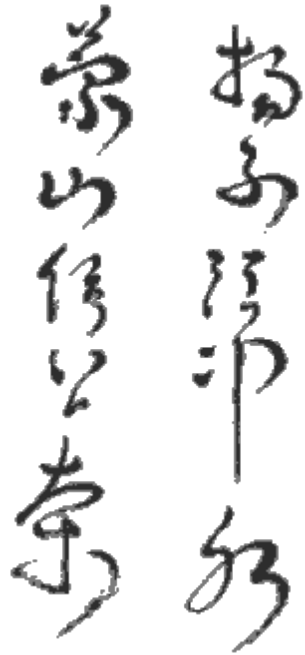
Уже после учреждения Нового Китая (1949) в Мэндине по старым записям и древнему опыту восстановили производство многих чаев, слава которых некогда гремела на всю Поднебесную: Желтые Почки (Хуаня), Каменные Цветы (Шихуа), Сладкие Росы (Гань лу), Десять Тысяч Листьев (Вань е), Серебряные Листья (Инь е), Вечная Весна Нефритовых Листьев (Юй е чан чунь).

Теперь местные чаи выходят на международный рынок и побеждают в конкурсах, постепенно становясь настоящим «ритуальным чаем» (пи ча) на государственном уровне.

А за павильоном и перед монастырем стоит лес стел в древнем стиле, из которых самой выразительной и наиболее почитаемой является стела «Великие горы Поднебесной, Мэншань». Согласно этому каменному документу, родоначальник чая посадил первые семь саженцев в 53 году до н. э., и из этой точки пространства и времени, как теперь считают китайцы, чай разлился по всей Поднебесной:

У гор есть пики
У вод – истоки,
Чай растет
в Поднебесной всюду.
Исток берет
в Мэншаньских горах

В 2004 г. под эту песню более 700 человек исполняли пышный традиционный местный цигунский танец «18 форм дракона в движении», отмечая открытие восьмого международного семинара по культуре чая, первого международного туристического фестиваля чайной культуры, а также 2057 лет чаеводства.



Вода с середины реки Янцзы
Чай с вершин гор Мэншань

ДОСТОПРИМЕЧАТЕЛЬНОСТИ МЭНДИНА

1. Монастырь Крыши Неба – Тяньгай сы.

2. Императорский чайный сад – Хуан чаюань.

3. Каменный зал Сладкие росы – Ганьлушиши.

Высечен со всеми колоннами, арками и нишами из цельного камня (династия Мин).

4. Колодец Мэнского источника – Мэнцюань цзин.

Также называется колодцем сладких рос.

Отсюда черпал воду У Ли-Чжэнь и она великолепно подходит для заварки чая.

5. Музей истории чая, посвященный мэндинскому чаю.с

Добраться до колыбели чайного дела в наши дни не составит трудности. Всего 120 км на юго-запад от Чэнду по хорошему шоссе как раз до окраины сычуаньской впадины. Только ориентироваться лучше не на Мэндин или Мэншань, а на город Яань [image]или уезд Миншань (名山). Можно съездить и в организованном порядке. Чайные туры стали нынче хорошо поставленным бизнесом.

После относительно незамысловатых деревенских красот Мэндина рекомендуется посетить знаменитые на весь мир горы

Эмэйшань – в древности и ныне оплот буддизма, а теперь еще и национальный природный парк государственного уровня. С Мэншаньских вершин в ясные дни виден Эмэй, но в отличие от компактного и умеренного Мэндина здесь масштабы посерьезнее – и площадь побольше (154 кв. км), и горы покруче. На родине чайного совершенномудрого преобладают высоты до километра и лишь пик Высшей Чистоты, Шанцинфэн, достигает 1456 м над уровнем моря – против максимальных Эмэйских 3099 м. Места эти также издавна славятся богатейшей флорой и фауной. В парке ныне насчитывается более 3200 видов растений и 2300 видов животных, в том числе редчайших и ценнейших. О том, что «в Эмэе много лекарственных трав», писали еще при династии Тан. Тогдашний автор Ли Шань продолжает: **«Чай особенно хорош и отличен от других в Поднебесной. Ныне в монастыре Черной воды (позже переименован в Монастырь Десяти тысяч лет) на пике Хоуцзюэдин производят сорт чая превосходного вкуса, а цвета два года – белого, а один год – зеленого».** При династии Сун репутация эмэйских чаев продолжала расти, они воспевались лучшими поэтами в масштабах не только своего времени или чайного творчества, но и всей китайской литературной традиции.

Снежные Почки -
из соседнего Эмэя
А не уступят Весне из Гучжу
в красных мешочках

Лу Ю (1125–1210)
более 300 стихотворений о чае – абсолютный рекорд

Об эмэйских Снежных Почках писал и другой великий уроженец Сычуани Су Ши, по официальному имени Су Цзы-Чжань (1037–1101). Непревзойденный автор стихов в жанре *цы,* один из восьми гениев эссе династий Тан и Сун, выдающийся мастер каллиграфии, человек всепоглощающей тонкости и чистой безудержности (той же – но все же иной – что у его земляка Ли Бо), которые чудом гениальности сочетаются с ясностью мысли и прозрачностью изложения.

Су Ши

Появился на свет он недалеко от Чэнду, приблизительно на полпути между Чэнду и Лэшань – в уезде Дунпо (Восточный склон), поэтому более известен под прозвищем Су Отшельник Восточного Склона или сокращенно Су Восточный Склон (Су Дун-По Цзюй-Ши или Су Дун-По). Как и многие другие адепты чая, он не только владел искусством чаепития, но и чаеводством занимался, собственноручно выращивая и делая чай, благо крестьянский труд не почитался зазорным в Китайской империи. Поэтому о чае Су Ши писал не просто много (более 70 произведений дошли до наших дней), но с полным знанием дела. Палиндромами о чае баловал читателей только он. А в стихотворении «Варка чая на экзаменационном дворе», начинающемся знаменитыми строками о степенях кипения воды («Крабьи глаза уже прошли – рыбьи глаза появились»), Эмэй поминается среди других нетленных чайных ценностей:

Пусть ныне беден-болен и часто голод терплю
Но и без нефритовой чаши почтить Эмэй смогу

Новое шествие эмэйского чая началось совсем недавно. В 1985 году на выставке-ярмарке получил золотой приз Эмэйский Маофэн (Эмэй Маофэн). Конечно, он изготовляется по несколько

иным технологиям, чем были приняты тысячелетие назад, но на международный рынок вышел вполне заслуженно.

Главный местный чай – все-таки Эмэйская Зелень Бамбуковых Листьев (Эмэй Чжуецин). Сырье на него собирают в течение 3–5 дней перед наступлением сельскохозяйственного сезона Чистоты и Ясности (Цинмин), исключительно отборные флеши из одной почки и листочка или одной почки и двух едва проклюнувшихся листочков.

В результате тончайшей обработки получаются тугие плоские чаинки одного размера, плотненькие, с пушком, заостренные к концам, по форме напоминающие листья бамбука. Чтобы в полной мере оценить вкус, настоятельно рекомендуется при возможности заваривать на местной же воде из источника у Павильона Божественной Воды (Шэньшуйгэ). Настой *Эмэй Чжуецин* прекрасен и вкус изумителен… Ну и хватит, пожалуй, о вкусе и аромате. Это все равно что описывать музыку. Тем более что выше (Сладкие Росы Мэндина) уже приводилась одна характеристика в современном стиле. А чем конкретные чаи отличаются друг от друга, по писанию поймут только те, кто их пил.

Ехать в Эмэй также удобно, как и в Мэндин. Скоростное шоссе или железная дорога из Чэнду за полтора часа довезет вас до цели. По пути не забудьте поклониться самому большому Будде – тому, что в уезде Лэшань. А между Лэшань и Эмэй туристические автобусы круглый год курсируют каждые 10 минут, дорога не займет больше часа.

Эмэй

СЫЧУАНЬСКИЙ ГОРНЫЙ ТРИУМВИРАТ
Эмэй – красота Поднебесной,
Цинчэн – уединенность Поднебесной,
Мэндин – изысканность Поднебесной.

Неплохо бы отдать должное и даосским горам – Цинчэншань. Будто мощные валы городской крепостной стены, «сине-зеленые горы смыкаются с четырех сторон», поэтому так их и назвали – Зеленым Городом. Находится он на расстоянии всего 68 километров к северо-западу от Чэнду. Главный пик поднимается на 1600 метров над уровнем моря и покрыт шапкой вечно-зеленого леса. С ранних даосских времен местечко считается идеально подходящим для отшельничества и носит прекрасный эпитет «уединенности Поднебесной в Зеленом Граде», которая помимо даосов всегда влекла вереницы литераторов, каллиграфов и художников, а нынче манит туристов. Туристов там будет много. Ну да замечательных и не столь исхоженных гор в Сычуани тоже много, и чем дальше от Чэнду, тем выше они и круче. И везде, где это возможно, растет чай.

На равнине цветы хороши, а в горах хорош чай.

Лучше всего первая чаша вина, но вторая заварка чая.

Сычуаньские пословицы

Вечнозеленому чайному дереву привольнее всего в жаркой влажной Индии и на Цейлоне, где почвы жирны и плодородны и где, по словам индийских крестьян, «чай и малярия цветут вместе». Но своего совершенства чай все же достигает в менее оранжерейном горном китайском климате, подтверждая тезис о благотворности испытаний для формирования характера.

Само по себе растение чрезвычайно неприхотливо и ни в каком особом уходе не нуждается, легко находя свою нишу в горных экологических цепочках. Но божественный напиток в достаточном количестве можно получить лишь там, где многие поколения крестьян, не жалея сил и времени, занимаются кропотливым трудом чаеводства. Прежде чем утолить человеческую жажду, чай, начиная с подготовки семян и до последней просушки готовых листьев, требует изрядной доли человеческого участия и заботы.

ТРАДИЦИОННАЯ ПОДГОТОВКА СЕМЯН К ВЫСАДКЕ

После сбора семян (он происходит примерно в середине девятого лунного месяца, то есть в октябре) их выставляют на солнце, чтобы они совершенно высохли. Так их готовят к безопасному хранению в течение зимы. Примерно в середине первого лунного месяца, то есть в феврале, или в начале второго лунного месяца их помещают в холодную воду на двадцать четыре часа, отчего семена становятся влажными насквозь. Вынув из воды, семена кладут в матерчатые мешочки, которые помещают в умеренно теплое помещение для постепенной сушки. Как правило, этим помещением бывает кухня, поскольку на данном этапе тепло очага предпочитают жару солнечных лучей. Подсушенные семена смачивают водой, потом снова подсушивают и снова смачивают. Процесс смачивания и сушки продолжается, пока семена не дадут ростков. После этого их помещают в тонкие слои земли, рассыпанные по плетенке или циновке, на расстоянии половины дюйма друг от друга. В течение первых четырех дней о рассаде тщательно заботятся. Каждое утро их как следует поливают и выставляют на солнце; а в конце дня их ставят в помещение, где они остаются на ночь. На пятый день они становятся достаточно сильными, чтобы выдерживать ночной воздух, хотя роса для них

не полезна. Но воздействия дождя следует тщательно избегать. Когда ростки становятся четырех дюймов в высоту, их высаживают в землю на расстоянии двух футов друг от друга. Поскольку холмистые участки предоставляют хорошие возможности для стока воды, что очень важно, они лучше приспособлены для роста чайного дерева, чем плоские места. Чайные плантации с их пышной темно-зеленой листвой, действительно напоминающие садовые насаждения вечнозеленых кустарников, чудесно контрастируют с пустынным окружающим ландшафтом.

Преподобный Джон Гэнри Гээй (1823–1890),родом из Сассекса. Консульский капеллан Великобритании в Гуандуне, затем архидиакон Гонконгский. John Henry Gray China. A History of the Laws, Manners and Customs of the PeopleНа русском вышла под названием «История Древнего Китая».Перевод А. Вальдман

Процесс роста также требует неослабного внимания. Более 150 видов насекомых и более 380 видов грибка способны паразитировать на чайном дереве и могут в одночасье погубить всю плантацию. Пестицидами пользоваться нельзя – это убьет и вкус, и аромат не только пострадавшего растения, но и его соседей. Даже уже обнаружив заражение, максимум того, что позволительно сделать, – отрезать пораженную ветку или попробовать выкурить насекомых дымом. В самом крайнем случае приходится сжигать больные кусты и начинать заново. Первый урожай ожидается не раньше третьего-четвертого года – всего-то граммов 200 листьев.

И лишь к шестому году он достигает полного объема. За скоростью роста чайных листьев также необходимо постоянно следить. Если вегетация слишком бурная, качество чая падает, и тогда его придется продавать дешевле. А слишком интенсивный сбор быстро истощает растение с тем же неприятным результатом.

ПОРА УРОЖАЯ

Круглый год (тропический климат) – Индонезия, Шри-Ланка, Южная Индия – Мадрас 8 месяцев (апрель – ноябрь) – Северо-Восточная Индия 2–4 раза в год (апрель – сентябрь) – Китай

Выраженный тропический климат позволяет собирать листья непрерывно на протяжении 9 месяцев раз в 7-10 дней, то есть от дюжины до тридцати сборов за сезон. В Китае количество урожаев максимум достигает четырех, а обычно сводится к двум. Урожай листьев с одного куста постоянно меняется в зависимости от возраста, размера и условий окружающей среды. В любом случае уже через 10–12 лет производственного цикла урожайность куста и качество листа снижается, и поэтому чаевод постоянно занят обновлением своей плантации.

СБОР ЧАЯ

ВЛИЯНИЕ ВРЕМЕНИ ГОДА

Лучший чай – весеннего сбора, на переходе к лету качество резко падает. Ну а осенью и зимой традиционно листья не собирают, чтобы растение отдохнуло. Хотя в наши дни могут проводить сбор в любое время года, чтобы производство не останавливалось. С элитным чаем этот номер не пройдет.

ВЛИЯНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Обычно в пору урожая листья собирают 2–3 раза в день. Листья, собранные на заре, когда солнце только встает, – лучшего качества. Неплохой сбор можно получить также утром часов до 8 и даже 9, пока солнце не поднялось высоко.

И, наконец, на закате, когда становится прохладнее, тоже можно надеяться на приличный чай. Правда, находятся крестьяне, питающие отвращение к утреннему туману. Поскольку излишняя влага удлиняет и усложняет процесс обработки листьев, они предпочитают

собирать чай, когда солнце стоит в зените. Но полученный чай будет грубее и войдет в более низкую ценовую категорию.

Традиционно и ныне, где позволяет место и цена чая, как в Китае, так и в Индии, чайные кусты сажают на расстоянии метра с лишним (точнее, 4 фута) друг от друга и подрезают до определенной для данной плантации высоты – от метра до двух, чтобы было удобно срывать подходящие листья, большая часть которых находится на самой верхушке. Чайные сады сильно напоминали бы излюбленные в английском садоводстве аккуратные кустарниковые насаждения вдоль аллей («a little shrubbery of evergreens», по словам м-ра Форчуна), только расположены они не у загородного дома джентльмена, а расчерчивают склоны холмов, а место чинно прогуливающихся дам и девиц из романов Джейн Остин занимают неутомимые труженицы – сборщицы чая.

ВТОРОЕ СТИХОТВОРЕНИЕ О ПРИСЛАННЫХ ЦАО ФУ СВЕЖЕСДЕЛАННЫХ ХОЮАНЬСКИХ ПОЧКАХ

Волшебная трава горы бессмертных
омытая туманом облаков
Свежа благоухающая кожа
под ровным слоем пудры на челе
Лег чайный блин
Луною полной в руки
тому кто как Нефритовый Поток
И вновь как при Лу Туне легкий ветер
врывается Ханчжоуской весной
Но знаю что нефритовая снежность
из сердцевины самой хороша
Не из-за масел, паст и притираний
которыми наводят внешний блеск

Безделка-стих, на то лишь претендует
чтобы улыбку вызвать невзначай
Но издавна недаром называют
прекрасными и девушек и чай

Су Ши (1037–1101),
более 70 чайных стихотворений

Хотя чаем в Китае занимаются все, включая мужчин и детей, предпочтение на сборе чая отдается девушкам. Считается, что у мужчин недостаточно ловкие пальцы. К тому же, это процесс не только чрезвычайно тонкий, но и утомительно монотонный, все равно что сбор электронных часов на еще не полностью автоматизированном японском конвейере. А если учесть, что с традиционной точки зрения *ци* чая родственно чистой иньской энергии молодых девушек, становится понятным, почему лишь самые юные и красивые допускались к работе с «податными» элитными сортами (*гун ча*), предназначенными для императорского двора. Пригожих невинных девиц на серьезные производственные объемы, конечно, никогда не хватало, но хотя бы вымыть руки перед началом работы требуется от всех.

Листья обрывают очень осторожно, по одному с ветки за раз. Вернее, не листья, а флеши – два-три соседних листочка на одном побеге. Самые верхние листики китайские чаеводы называют пиками, они наиболее дороги. Следующие за ними, пониже – это флажки. Самые верхние флажки также гарантируют высшее качество. Лучшая флешь – одна пика и один флажок, следующая – это пика и два ближайших флажка. Для хороших зеленых чаев годятся лишь два первых флажка, а на черные часто идут третьи, четвертые и так далее (по мере снижения сортности) флажки.

Сбор чая.
«Садовая рука»

Для срывания флеши используется особый захват большим и средним пальцами, который называют «садовой рукой» (*юань шоу*). Каждое движение должно быть точным и быстрым, тогда повреждения листа сводятся к минимуму. Листик к листику, флешь за флешью, и так чуть ли не до 30 килограммов за день, если речь, конечно, не о самых лучших сортах.

ЧАЕВОДСТВО В ЦИФРАХ

Почвы должны быть кислыми – PH 5,8–5,4.
Осадков должно быть много – 1140–1270 мм в год.
Подрезка куста производится ежегодно.
Радикальная омолаживающая подрезка необходима

каждые 20–25 лет.

Сбор должен незамедлительно переходить в обработку (подробно – книги III–VII, см. ЧАЕВОДИТЕЛЬ), любая задержка снижает качество и ценовую категорию. В старину и ныне придерживающиеся дедовских методов чаеводы трудятся с полной отдачей полгода весной и летом и могут расслабиться (на других сельскохозяйственных работах) в следующую половину года.

ПРОПОРЦИЯ ГОТОВОГО ЧАЯ к СВЕЖЕСОБРАННОМУ УРОЖАЮ

В Китае 1 к трем, или 1:3,3. В Индии и на Шри-Ланке – 1:4.

На один килограмм обычного черного чая идет приблизительно 4 кг листьев.

УРОЖАЙНОСТЬ: От 2 до 2000 тыс. кг листа с гектара.

в начале века: 1 куст в Китае давал около 60 г сухого листа.

Японский – 30 г и даже меньше.

Индийский и цейлонский – 90-120 г на равнине, 60–90 – в горах.

в наши дни:

В Ассаме (Индия), начиная с 1900 г. со 180 поднялась до 450 кг с акра.

Высший предел урожайности в Индии в лучшие годы на лучших плантациях – 5–6 тыс. кг/га, при средних показателях – 3,5 тыс. кг/га. А в Шри-Ланке еще выше – 7–7,5 тыс. кг.

Чайные флеши

Хотя работают на сборе чая, рук почти не покладая и от кустов не отрываясь, впечатление со стороны обычно складывается благостное – вид у всех довольный и веселый, люди шутят, смеются, поют «словно пташки на древних деревьях у храмов» по сравнению, которое приводится в чудной книге Фрэнсиса Леггетта «Листья чая» прямиком из времен еще до Второй мировой войны (в сети она выложена во многих местах, но на английском – *Francis Leggett* Tea Leaves).

И не только в Китае сбор чая – в радость. На индийских равнинах он считается совсем легким трудом, исключительно для женщин и детей. Леггетт цитирует Дэвида Кроуля, описывающего возвращение с плантации в Индии вечером. «Длинная вереница женщин в ярких одеждах самых разных оттенков, играющих всеми цветами радуги под последними лучами заходящего солнца, на своем пути вдоль дорожки посреди плантации похожа на чудовищную змею с разноцветной переливающейся чешуей. Их походка совершенна и ровна, им ничуть не мешают корзины, грациозно размещенные на головах, они поют свои странные

напевы в обычном минорном ключе или весело щебечут о чем-то, и сливающиеся звучания воспринимаются издалека как приятное неразличимое гудение».

Похоже, что пение чаю необходимо. Ведь выращивают его все-таки далеко не везде, где позволяет климат. Да, чай готов уступить свое долголетие, готов из вольного мощного обитателя джунглей превратиться в культивируемый кустарник, но сам он тоже предъявляет специфические требования к выращивающим его людям. В Америке, например, чаеводство не пошло. А там, где труд механизирован, чай выпускается в лучшем случае среднего качества. Можно, конечно, рассуждать об экономических факторах, о себестоимости труда. Но, вероятно, одно из необходимых условий совместимости чая с местом и человеком, сразу вслед за правильными руками, – определенный уровень внутреннего счастья, которое ни за какие деньги не покупается, но так и просится в песню и танец.

ЧАЙ В НАРОДНЫХ ПЕСНЯХ

1. Песни сбора чая
2. Чайные песни с барабанчиками
3. Любовные песни чая
4. Свадебные песни чая
5. Похоронные песни чая
6. Праздничные песни чая
7. Песни жертвоприношения с чаем

Или это сам чай вдохновляет людей на производство из себя не только и не столько продукта, товара, но произведения искусства? По крайней мере, везде, где в Китае выращивают чай, о нем поют и танцуют. В отдельных районах Китая вообще любые народные песни называют «песнями сбора чая» – ***цайча гэ.*** А на

юге провинции Цзянси, которая от Сычуани не то чтобы совсем близко, но и не особенно далеко, и где чай культивируется тоже давным-давно, он породил даже собственный театр – ПЬЕСЫ СБОРА ЧАЯ (***цайча си***).

Начиналось все с коротеньких незамысловатых припевок и частушек, которые при династии Мин с наступлением сельскохозяйственного сезона Хлебные Дожди (***Гуюи***) пели женщины, отправляясь в горы собирать чай, для поддержания рабочего духа. Например, такие:

Первый сбор – весною, долог день весенний.
Вдоль дорог посадки в белый цвет одеты.
Старшая сестрица наставляет младшую:
Первый чай по вкусу с поздним не сравнится.

Отдельные четверостишия нанизывались друг на друга и постепенно превратились в песни сбора чая 12 месяцев, по месяцу на куплет. Годовой цикл – излюбленный в народном искусстве способ организации сюжета. А героини-сестренки поставляли беспроигрышный сюжет:

Первый месяц. Сестры, в горы!
Чайный сад пора сажать нам.
Если время мы упустим,
Понесет семья убыток.

Во второй – корзины почек
Остроносых, с белым пухом…

Целиком – в разделе ЧАНТОЛОГИЯ,
Любовная песня

Затем «песни сбора чая 12 месяцев» смешались с народными танцами и стали традиционно исполняться на праздник фонарей (*юань сяо,* первое полнолуние после Праздника Весны, китайского Нового года). Теперь уже их называли «фонарями сбора чая». Красивые девушки-подростки в нарядах сборщиц чая с корзинами в руках по 8-12 человек под руководством двух ведущих-распорядителей пели и танцевали «Напев желтизны чая» ***(Чахуан гэ),*** «Песню собирания чая» ***(Чжайча гэ),*** «Напев любования чаем» ***(Каньча гэ),*** «Сообщение имен чая» ***(Баомин гэ)*** и другие произведения, позже ставшие классическими образцами жанра.

При династии Мин в чаепроизводящем районе Цзюлуншань (горы Девяти Драконов), что в уезде Аньюань, где тогда делали

знаменитые чаи, местные чаеводы, принимая торговцев и купцов, часто развлекали их представлениями по типу праздничных, но посвященных исключительно чаю. Из 8-12 исполнительниц выбирали двух на амплуа молодых героинь, то есть все тех же сестренок. В придачу оставили одного распорядителя танцев в качестве юного героя, который в зависимости от сюжета мог быть и братцем, и женихом. Таким образом, получился динамичный и полный большого потенциала сценический треугольник. Девушки изображали, как они собирают чай с корзинами в руках, исполняя да хоть ту же «песню сбора чая двенадцати месяцев» – каждая по очереди по одному месяцу. Ну а юноша для пущей занимательности выступает с бумажным веером. И вот вам пьеска «Сестры собирают чай» ***(Цземэй чжай ча).*** На эту канву также естественно ложатся эпизоды закладки плантации, прожарки чая, посылки братишки на ярмарку продавать чай и тому подобное. Это уже самоценная полноформатная опера на пару часов сценического действия.

Пьесы сбора чая под портретом Мао, 1959 г.

Позже появились многочисленные пьесы на другие крестьянские производственные, не касающиеся чая темы – о ростках ржи, сборе ростков бамбука, растирании соевого творога... Поскольку в них использовались мелодии, которые появились как песни сбора чая, предназначенные для хорового исполнения, часто без инструментального сопровождения, то все подобные народные оперы стали называть общим именем: «пьесы сбора чая».

Вот так в четыре этапа песни сбора чая прошли путь от частушки до оперы, и жанр этот до сих пор не утерял актуальности, хотя закупщиков готового чая подобными представлениями больше не балуют.

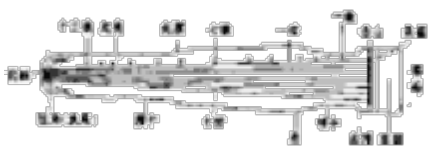
Может быть, как девушки и чай приглянулись и притянулись друг к другу, также закономерно срослись песни и чай? Разве вкус и аромат не сродни музыке? Разве не описывают их, в безнадежной попытке поймать суть, через ноты и звучания. Недаром Божественному Земледельцу, Шэнь Нуну приписывается не только открытие чая для рода человеческого, но и изобретение

наиболее изысканного музыкального инструмента традиционного Китая, известного как цинь, гуцинь, древний цинь или лютня.

ЦИНЬ И ЧАИ

Погряз в повседневности ныне
среди подобных себе
Предавшись радостям жизни
коротаю отпущенный век
С тех пор как службу покинул
сильнее пьянит весна
Забросил ученые книги
привольнее стал досуг
Из циня верный товарищ
пьеса «реки Лушуй»
Из чая старый приятель
конечно же с гор Мэншань
На отдыхе и в заботах
не расстаемся мы
Разве с такими друзьями
грозит одиночество мне?

Бо Цзюй-И



Бо Цзюй-И (772–846),
Более 60 чайных стихотворений

Пять струн – и все струны сердца

И все-таки с наибольшей полнотой сычуаньское чайное настроение раскрывается не в горах, и не в крестьянских напевах, а в равнинном Чэнду, наиленивейшем мегаполисе, входящем в немалое число древних – задолго до Пекина – столиц Китая.

12 ДРЕВНИХ СТОЛИЦ

1) Лоян 2) Кайфэн 3) Линьцзы 4) Цюфу 5) Цичжоу 6) Лиян 7) Чанань 8) Увэй 9) Наньким 10) Ханчжоу 11) Цзянлин 12) Чэнду

Чэнду, Гэтовая Столица

И даже не в самом Чэнду, а в знаменитых чэндуских чайных.

Вообще, сами китайцы советуют, если вы не знаете, откуда начать знакомство с китайской культурой, если у вас разбегаются глаза (еще бы не разбегались), начните с чайной. Чайных в Китае несметное количество, и даже просто слов для этого понятия немало. Чаще всего, особенно вдоль великой реки Янцзы, их называют *чагуань*, чайными павильонами или домиками, а в пекинском произношении – также *чагуар*. В провинции Гуандун чаще говорят чайные башни *чалоу*, в Пекине и соседнем Тяньцзине – чайные беседки *чатин* [image], а еще можно встретить чайные лавки *часы* [image]или *чапу* [image]чайные

мастерские *чафан* [image], чайные уголки *чаляо* [image], чайные дворы *чашэ* [image], чайные комнаты *чаши* [image], чайные помещения *чау* 茶屋.

ТИПЫ КИТАЙСКИХ ЧАЙНЫХ

Чайные упоминаются еще в письменных источниках времен династий Цзинь (III–V в. н. э.). История опробовала всевозможные варианты, а в наши дни представлены:

1. традиционные, сохраняющие старинный колорит данной местности;

2. современные, или «новые», чайные в зданиях 60-х гг., вокруг которых разбиты садики с искусственными горками и источниками, а интерьеры украшены живыми цветами, живописными и каллиграфическими свитками. Там подаются также семечки и сладости;

3. «функциональные» – чайные под открытым небом, чайные места в шахматных садиках или чайные с живой музыкой.

Современная чайная «под старину»

Заведения с музыкой существовали уже при династии Тан. Но нынешние – детище крупных городов и 80-х г.г. прошлого века, когда в Китае был взят политический курс на открытость и модернизацию. Это искусство под чай в изысканном, на вкус

устроителей, местечке с мягким интересным освещением.

А там, как повезет…

Кроме чайных в собственном смысле этого слова распространены передвижные **чайные лотки** *чатань,* предназначенные просто для быстрого и удобного утоления жажды, например на празднике или ярмарке.

Хотя ни один нормальный китаец не забудет, что чайная – это бизнес, с аурой культурного явления тоже никто расставаться не пожелает. Чайная для китайца – это символ и срез самого общества.

Чайная – это панорама, отразившая все причуды истории, вобравшая в себя мощный пласт традиционной культуры.

Чайная – это приют тепла среди городских кварталов. Изысканный не побрезгует ее простотой, а простой человек обретет здесь отдохновение от забот и свободу.

Лао Шэ

Это Лао Шэ (1899–1966) писал про демократичные пекинские чайные. Его пьеса «Чайная» (*Чагуар*), где действие происходит в конце императорского и начале республиканского Китая, стала классическим

произведением, на русский, правда, не переведена, на английском есть, а из репертуара китайских театров практически не исчезает. Через призму обычного чайного заведения у Императорской стены Лао Шэ в критическом ключе описал быт и нравы на рубеже веков. Подкупает точность воспроизведения и богатство фактуры на уровне интонаций, ведь те года еще не покрылись мраком забытой и переосмысленной истории. Поэтому поход в театр может стать вашим шансом поймать ощущение традиционного Китая. По крайней мере, смотреть эту пьесу интереснее, чем современные костюмированные фантазии на тему великой династии Тан.

Теперь в Пекине есть заведение, которое так и называется –

«Чайная Лао Шэ». Стоит только учитывать, что как раз вскоре после описываемых в пьесе событий китайцы с головой ушли в созидание истории, и им стало очень сильно не до чайных домиков. Сам Лао Шэ погиб в годы Культурной революции. Тогда с чайными было совсем туго. Лишь в конце прошлого века началось бурное возрождение. Чайных в столице шести династий нынче много, на самые разные вкусы, но, увы, показательные дорогие столичные чайные имеют весьма опосредованное отношение к старым трактирам и лавочкам.

> **ЧАЙНЫЕ**
>
> Большой известностью пользуются пекинские чайные.
>
> В чайной имени Лао Шэ можно не только насладиться хорошим чайным напитком, но и послушать отрывки из классических опер и других традиционных театральных жанров. Известностью пользуются представления народных актеров, устраиваемые в чайной Тяньцяо. Тому, кто проведет вечер за 8-местным столом за чашкой чая и послушает отрывки из известных опер, представления которых устраиваются тут же, откроется «секрет» пристрастия пекинского старожила к посещению чайной. В последние годы в моду вошли чайные, где чай заваривают, строго соблюдая традиционную процедуру.
>
> Вполне типичное описание с китайского туристического сайта.Уж как есть

Не выжили и еще более, то есть, просто по-настоящему, древние чайные Сучжоу, которых некогда было, что деревьев в лесу. Местный мягкий акцент, внимание, плавающее между беседой и параллельным обсуждением музыкального сопровождения, задавало особый ритм времяпровождения и создавало особый тип людей. Именно их-то и не хватило, чтобы после перерыва по политическим мотивам вернуться к лучшему в былом. Современный Сучжоу, хотя шелк и чай продается там по-прежнему в больших количествах, связи с прошлым подрастерял. Но, если доведется, разыщите, что ли, специализированную чайную для стариков – «Зал Парадной Шапки» (*Шамаотин* 纱帽厅). Желательно, правда, поторопиться, с каждым выбывшим из бренного мира под давлением современности истончается особое мироощущение живой древности.

Только в сычуаньском Государстве Небесных Палат (*Тяньфу чжи го*) НА ИСТОРИЧЕСКОЙ РОДИНЕ ЧАЙНЫХ никогда они не переводились, и никогда не иссякала в них атмосфера

расслабленности и раскованности, возможно, шокирующей приличную иностранную публику, но действительно дарящей абсолютное забвение забот. Вот где чай свободен от заморочек.

В народной песне поется:

Табуреты и стулья из бамбука,
чайная чашка с крышкой.
И в снег, и весной
они вместе с «Простым людом из Ба».

Вот где действительно просто люди, просто чай, просто столы и бамбуковые стулья, почти кресла, на которых можно развалиться, что на диване, просто чашки, аккуратно сложенные в плетеные корзины. И никаких декораций. Просто часть жизни, которой более тысячи лет. Изобилие чайных– примета Сычуани. Их даже на время не смели революции, испытания голодом и великими скачками. На углу городской улицы, при дороге в деревне – повсюду найдется чайная. Недаром говорят:

Сычуаньские чайные – первые в Поднебесной.
Чэндуские чайные – первые в Сычуани.

Чэндуские чайные не просто первые и лучшие, они совершенно особенные. Народ рассаживается на бамбуковых стульях вокруг деревянных столов. В руках, на столах любимые сычуаньцами чашки с крышками – *гайвань.* Попивают люди чаек, треплются, спят, почитывают, травят байки позабористее. Атмосфера тут как в гайваньке – горячая и уютная. Здесь можно и принято сидеть днями напролет: заплати один раз установленную цену и сиди хоть весь день, а пей, сколько влезет. Поэтому чайные превратились здесь в место социального взаимодействия самого разного назначения. Можно, например, «есть чай

обсуждения» (*чи цзян ча*). Вместо обращения в официальные органы неподелившие что-либо стороны обращаются к авторитетным лицам – не в суде, а в чайной. Когда получается договориться, все участники пожимают друг другу руки и расходятся с миром. Ну а если разрешить спор не выходит, то, что ж, и подерутся, бывает, столы покидают, чашки побьют – проигравший потом оплатит. Ныне подобные разборки случаются пореже, зато участились вечеринки, когда большая компания снимает целое заведение на весь вечер.

Сычуаньские чайные – первые в Поднебесной. Чэндуские чайные – первые в Сычуани

По данным самой популярной тогда чэндуской «Газеты самых новых новостей» (Синьсинь синьвэнь бао), в 1935 г. в городе проживало 600 тыс. человек на 667 улицах и переулках, а чайных разных размеров насчитывалось порядка тысячи. Список наиболее известных и общепризнанных заведений состоял из 599 позиций. То есть почти на каждой улочке была своя чайная.

А в 1965 г. их осталось всего 400. Но еще долго чаек стоил сущие копейки: шесть фэней за чашку и два фэня – за кипяток, для тех кто предпочел заварить свой собственный.

Тех, кто обожает чай и жить без него не может и не желает – а в Чэнду таких немало, – здесь называют *ча кэ*. Для перевода словечко еще то. Основное значение *кэ* – «гость», затем «посетитель» или «клиент», далее «вассал» или «клеврет», а кроме того, *кэ* указывает на порядком поднаторевшего в чем-либо человека, обычно в довольно сомнительном занятии, например, говорят *цзюкэ* «мастер выпивки».

Кто без табака, вина и чая живет, жизнь напрасно проведет.

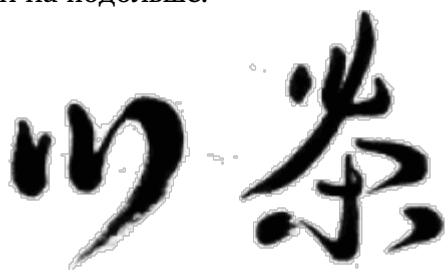
Сычуаньская пословица

Для *чакэ* первое дело с утра – выпить чаю. Кипяток должен быть свежим. Чашку сначала заполняют наполовину – «питают листья»(*ян ецзы*), и только когда напоенные влагой листья полностью развернутся, доливают водой, дожидаясь, пока чаинки привольно поплавают, пару раз перевернутся и, наконец, успокоятся на дне. К этому времени настой уже приобретает правильный цвет и аромат, становясь нестерпимо соблазнительным. Тогда *чакэ* делает свой первый вожделенный маленький глоток. Ну а потом можно пить без особых правил и церемоний. После парочки чашек на душе неизменно становится хорошо и можно встречать новый день.

Первая заварка – вода,

вторая заварка – чай.
Фольклор чакэ

Раньше *чакэ* спозаранку, часто даже не поздоровавшись с домашними, хватали кальян или длинный чубук и отправлялись в любимую чайную. Теперь чайные, поднахватавшись опыта государственных учреждений, стали открываться на несколько часов позже. Утренний чай поэтому приходится пить дома с помощью добрых жен или сестер, но все равно завсегдатаи стремятся прийти в свою любимую чайную пораньше и задержаться в ней на подольше.



Сычуаньский чай

Как механизм не будет работать без смазочного масла, так и чэндусец не сможет прожить без чая.
Линь Вэнь-Сюнь«Чэндусцы»

Две тысячи лет назад
Китайцы играли в кости.
Теперь играют в мацзян.
Не меняются времена

Утренний чай – это лишь начало. Напиток продолжает сопровождать чэндусца на рабочем месте. В офисе, зале заседаний, магазине, цехе, на стройке, рядом с водительским местом повсюду стоят самые разные чайные стаканы, кружки, чашки для утоления вездесущей чайной жажды. Ну а в нерабочее время чай тем более необходим. Раньше при встрече везде вместо приветствия спрашивали: «Вы поели?» В консервативном Чэнду до сих пор так часто говорят, и сразу вслед за этим добавят: «Куда идете развлечься?» (не вар, как в нормативном языке, а *шуа*). Развлечься можно где угодно и как угодно, но одна из главных составляющих досуга для горожан, где бы то ни было, – беседа, болтовня, разговор, треп и тому подобная деятельность с участием собственного языка. А какая хорошая беседа без чая?

Поэтому место, где чай не подают, для чэндусца лишено привлекательности. Что делать, скажите на милость, в парке, где нет парочки больших чайных? Пока дети носятся вокруг и играют, взрослые кучкуются за чашкой чая, вернее, за гайванькой чая.

Улучить досуг среди хлопот

И тут сычуаньцы отличились. Поразительна своей простотой и ленивым изяществом эта трехчастная чашечка самообслуживания, в конструкции которой функциональность соревнуется с изощренностью, а компактность контрастирует с количеством предметов. Широкие края оттеняют узкое донышко, крышка бесстрашно погружается прямо внутрь чашки, а глубокое блюдце любовно обнимает дно. Линии плавно перетекают и резко обрываются, пропорции непредсказуемы, но абсолютно оправданы с точки зрения многовековой практики. *Гайвань* прекрасна, как спортивная машина.

В теплоте чашки *вань* листья быстро завариваются и легко распускаются. Блюдце, которое называется *чуань,* или «корабль», помогает держать горячую чашку без опасности обжечься. Но ключом всех тайн этого необычного сосуда служит крышка *гай.* Она позволяет:

1) контролировать скорость заварки;

2) убрать пену с поверхности настоя;

3) при необходимости охладить чай – крышку опускают в настой обратной стороной;

4) контролировать крепость заварки – чтобы сделать настой покрепче, можно крышкой помешать воду в чашке. И чем интенсивней движение, тем крепче выйдет настой.

В общем, *гайвань* позволяет отказаться от заварочного чайника полностью и почувствовать свою компетентность в чаепитии существенно раньше, чем с изумительными чайничками из исинской глины. Не удивительно, что так быстро возникло и прижилось русское словечко – гайванька.

История этого шедевра традиционного дизайна абсолютно традиционно теряется в веках. Уже при династии Тан существовали похожие блюдца, но в целом приготовление чая было тогда совершенно другим. Поэтому, чтобы рассказать о гайваньке хоть что-то, говорят о придворных красавицах, которые не хотели обжигать руки. И, конечно, о соответствии триаде Небо, Земля, Человек. Блюдце – Земля, крышка – Небо, а чашка – Человек. Ну да китайцы всегда были мастерами что угодно спроецировать на что угодно.

Пить из гайваньки можно практически любой чай – действительно любой и с хорошим результатом. Но в Чэнду предпочитают жасминовый, поминая в связи с ним следующую легенду.

В местностях Идуншань (Гора к востоку от тракта) и Лунцюань (Драконовый источник), не очень далеко от Чэнду, жасмин растет в изобилии, и с началом лета аромат разливается на несколько километров вокруг.

Родина жасмина – ареал Персидского залива.
В Южный Китай он попал не раньше III в. н. э.
По свидетельствам китайских ботаников

Однажды местные жители увидели, как из жасминовой рощи у монастыря Каменной Сутры (*Шицзин сы*)вышел прекрасный, как драгоценный белый прозрачный нефрит, принц. Его тут же прозвали королем цветов «первого среди людей аромата». А на горе Драконового Источника рос чай, и каждый вечер Чайная Дева, или Ча Гу, выходила навстречу принцу из чайных кущ, а принц украшал ее гладкие, как шелк, волосы ароматными цветами.

Впоследствии их любовь была воспета в народе:

Совпало чувство чая с ночью вдруг.
Делам сердечным не помеха стыд.
Чудесный аромат, как сладкий сон.
Но сон проходит, а любовь – все та же.

Так и объясняют свое пристрастие сычуаньцы: «Цветочный чай! Ароматный, крепкий, долгоиграющий». Хотя привязанности

этой не больше пятисот лет, она, кажется, стала плотью, кровью и душой местного люда.

Гайванька, бамбуковые шезлонги, цветочный чай... Что еще неотъемлемо от образа сычуаньской чайной? Конечно, медный чайник с длиннющим носиком, в котором тепло сохраняется долго и кипяток получается сладким. И последнее, но совершенно незаменимое – *шифу,* или мастер, скромный работник сферы общественного питания и истинный хозяин этого настроенческого великолепия. Когда гости-клиенты (смотри выше – про слово *кэ* в китайском языке) заказывают «заварить чай» (лао *ча*), *шифу* появляется у стола с длинноносым чайником в правой руке, а между пальцами левой у него умещаются все составляющие гайванек, необходимые семи-восьми посетителям. При подходе к столику блюдца по мановению волшебной руки мастера с мелодичным звоном словно цветы распускаются на столике точно перед каждым гостем. В чашки уже засыпан чай и они тут же оказываются на блюдцах, а чайник из правой руки словно водный дракон изрыгает воду, но ровно столько, сколько нужно, чтобы заполнить чашку, которая сразу же с легким клацаньем закрывается крышкой. Абсолютно точные, чистые ловкие движения не могут не вызвать восхищения.

В широко известном документальном телефильме о Китае «Уникальный Китай» (*Чжунго ицзюэ*) показывают одного такого старого мастера пятидесятых годов. Фан Чжун-Юй за один раз, правда, в обеих руках, мог донести 15 гайванек – аккуратная груда высотой более 60 сантиметров. И разливать воду по чашкам он мог одновременно из двух чайников. А проводив клиентов, он одним движением выливал из чашки остатки так, что ни единого листика не оставалось. Ныне подобное мастерство недостижимо. И огромный пласт специальной чайной лексики, позволяющий детально описать все аспекты чаепития, почти вышел из

употребления. Но сычуаньское настроение выжило и победило. Чайная остается здесь приютом отдохновения, где каждый может побыть самим собой – лодочкой расслабленного досуга в бурном море или затхлом болоте житейского.

СТАРЫЙ ЧАЙНЫЙ СЛЭНГ

Еще не так давно в Сычуани бытовало множество устоявшихся выражений для описаний различных аспектов чаепития. Вместо «пить», здесь, например, всегда говорили «есть чай» (чи ча). Но это встречается во многих местах Китая, а вот некоторые более интересные словечки и фразочки:

– Положить листья в чашку – «схватить» (чжуа);

– Слишком много листьев – «сыто» (бао), слишком мало – «скупо» (сэ);

– Про первую заливку воды в чашку говорят «распустить листья» (фа ецзы);

– А если температура воды не достаточно высока, и листья не опускаются на дно, то, значит, «не могут распуститься» (фабуци), и их пренебрежительно называют «листьями лодки на плаву» (фучжоу ецзы);

– Остывший кипяток – «устал» или «истощился» (пи);

– Тряпка для вытирания столов – «подручная» (суйшоу), а еще раньше – «ищущая воду» (таньшуй);

– Собственноручно изготовленные купажи, которые были секретом заведения, – «заставы» (гуань) или «крючки» (гоу);

А если уже заплативший клиент вынужден уйти, не допив чай, он должен «обнажить крышку» (цзе гайцзы), то есть снять ее с чашки и помешать настой в знак символического глотка. Уйти, не выразив благодарности хоть так, было бы невежливо.

«Сычуаньские чайные», Чэнь Фэн-Чжи.

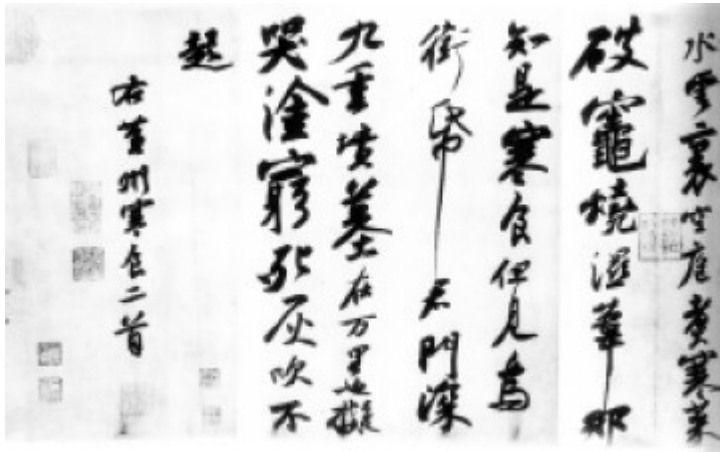
Примечание:

транскрипция дается по нормативному произношению, а не по сычуаньским диалектам.

По «Собранию материалов по истории и литературе Сычуани».

А ныне модные роскошные заведения с дизайном, кондиционерами, дорогой утварью и нарядными девушками-официантками до сих пор по-настоящему не прижились. Открываются-то они одно за другим, но ожидаемого дохода приезжим бизнесменам не приносят и особой популярностью не пользуются. И не только, и не столько потому, что местным жалко платить деньги за все эти прелести. Скорее им просто они не нужны.

Необременительное совершенство обычной чайной в простоте, на первый взгляд, граничащей чуть ли не с вульгарностью, на самом деле, в сердце *чакэ* откликается всеми качествами лучших сычуаньских гор – несравненной красотой Эмэя, медитативной уединенностью Цинчэна и подлинной изысканностью Мэндина.



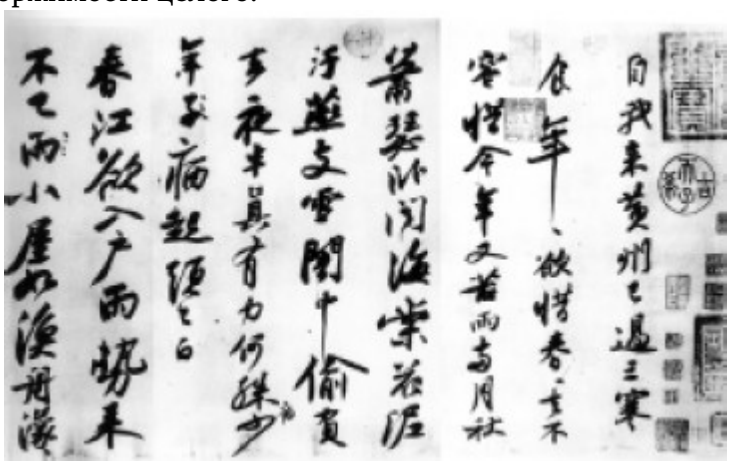
Су Ши на 46-м году жизни.

Поэзия и каллиграфии с печатями счастливых владельцев свитка

Су Ши некогда писал о своем творчестве:

У гор и потоков – облака и туманы, у трав и деревьев – цветы и плоды, наполняясь и созревая, они проявляются вовне. И даже если захочется, чтобы их не было, разве это возможно?... Моя проза... всегда идет, как идется, и всегда завершается, когда невозможно не завершиться... в принципах построения она абсолютно естественна, а в проявлениях неудержимо многоообразна... Словно источник на десять тысяч мерок, который бьет из земли, не выбирая места.

Что в чае, что в Дао, что в сычуаньских гениях безудержность естественности с легкостью сочетает простоту и изысканность в нерасторжимости целого.

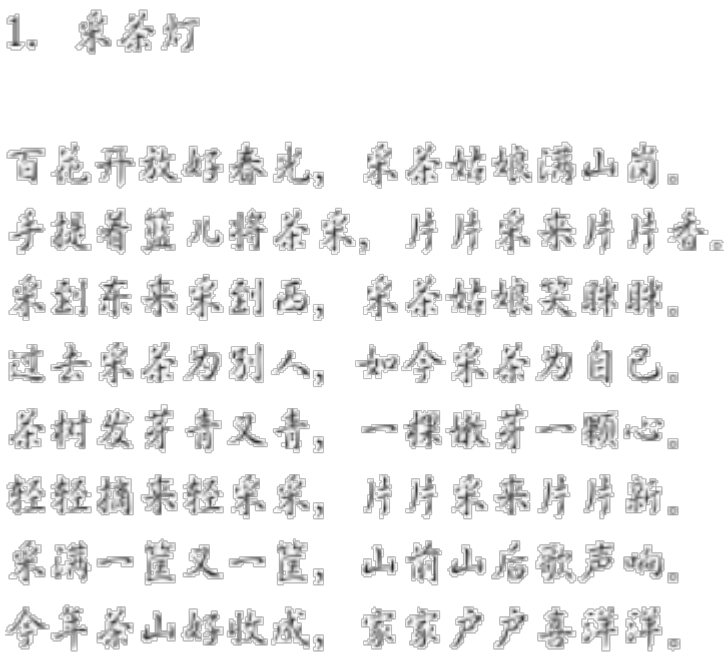


II. ЧАНТОЛОГИЯ

Песни сбора чая

Песни сбора чая
(перевод Дины Крупской)

1. Фонари сбора чая



Горы в белом цвету,
На склонах – сборщицы чая.
Кидают они в корзины
листок за листком душистым.

В горах от востока до запада
Сборщицы чая смеются.
Нынче – не то, что прежде, —
Чай для себя собираем.

Зелены свежие почки,
И зелена сердцевина.
Листок за листком срываем,
И так – за корзиной корзина.

Девушки песни заводят,
Кажется – горы поют.
Выдался год урожайный —

Радостно будет в доме.

2. Песня усталого сердца

Птицы проснулись – выходим из дому,
Духи проснулись – приходим домой.

Днем собираем зеленые листья,
Ночью сушим зеленые листья.

Днем и ночью… Пальцы в мозолях.
Днем и ночью… Глаза покраснели.

Больно хлопотно чай растить.
Сколько страданий усталому сердцу!

3. Любовная песня

3. 情歌

正月里来是新年，姐妹上山种茶园，
点种茶籽抓时机，耽误季节要赔钱。

二月里来茶发芽，边施肥料边采茶，
采得满篓白毛尖，做好先敬老东家。

三月里来茶碧青，谷雨之前更抓紧，
双手采茶快如飞，勤劳换来好收成。

四月里来茶正旺，采茶莳田两头忙，
忙着莳田茶要老，顾得采茶秧又长。

Первый месяц. Сестры, в горы!
Чайный сад пора сажать нам.
Если время мы упустим,
Понесет семья убыток.

Во второй – корзины почек
Остроносых, с белым пухом, —
Чай вкуснейший, самый ценный
Получил земли хозяин.

Третий месяц – торопливый,
Ведь сезон дождей все ближе!
И порхают над ветвями
Руки, быстрые, как ветер.

А четвертый – самый трудный:
Мы спешим, наш чай стареет,
И забот крестьянских жаждет
Поле с рисовой рассадой.

五月里来茶树绿，茶树丛中生小虫，
爷爷烧香求菩萨，爹戴上芭喷茶丛。

六月里来事蚕桑，采桑养蚕日夜忙，
忙里抽闲上茶山，茶园垄里把草铲。

七月里来秋风起，织布机上显手艺，
锦花茶裙亲手做，围在身上笑咪咪。

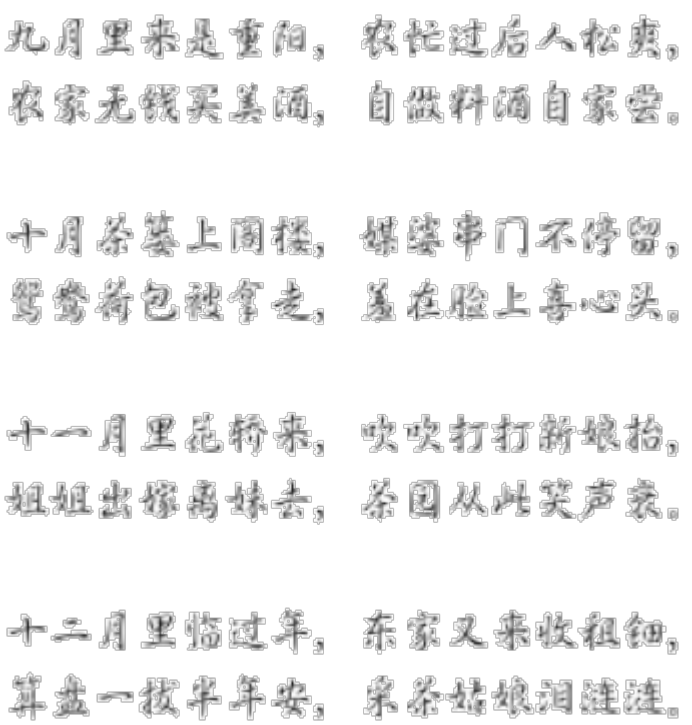
八月里来桂花香，姐妹双双摘桂忙，
巧手做出桂花茶，茶香味好人人赞。

Пятый месяц. В чайной кроне
Насекомые плодятся.
Дед взывает к Бодхисаттве,
Папа брызгает раствором.

И шестой приходит месяц.
Мы разводим шелкопряда.
Чайный сад зовет нас в горы:
Грядки требуют прополки.

И седьмой приходит месяц,
Принеся осенний ветер.
Время ткачества. А юбку
Вышью я цветками чая.

И восьмой пришел. Корицу
Мы с сестренкой собираем.
Наш коричный чай цветочный
Кто ни пробовал – все хвалят.



Вот пришел девятый месяц,
Ян Двойной. Конец работам.
Нам вино не по карману,
Сами гоним – сами пьем.

Вот пришел десятый месяц.
Чай в корзинах отдыхает.
Свахи входят друг за другом.
Стыдно как! А в сердце – радость.

И в одиннадцатый месяц
Паланкин забрал невесту.
Младшая сестра осталась,
Смех покинул сад на склоне.

А в двенадцатый – за землю
Срок пришел платить аренду.
Половина лишь осталась
Выручки за целый год.

III. ПРАКТИКУМ

Типы чая и процессы – традиционные технологии

Чтобы сделать высокосортный чай с превосходным цветом, вкусом и ароматом, необходимо сочетание триады «Небо-Земля-Человек»

Чаеводческая мудрость

В книге I приводится распространенная товарная классификация, сводящая для удобства пользователей все многообразие китайских чаев на основании цвета готового листа к шести типам: **зеленые и желтые, черные и белые, сине-зеленые и красные.**

В свежесобранных листьях чая есть вещества, как полезные, так и вредные для качества будущего напитка. Чтобы получить идеальный продукт, необходимо организовать сложный процесс физических и химических реакций, специфических для каждого типа и сорта чая.

ТИПЫ ЧАЯ И ПРОЦЕССЫ:
1) Белый чай:
свежие листья
завяливание/обдавание паром
просушка
2) Зеленый чай:
свежие листья
прожарка/пропарка зелени

скручивание
просушка
3) Желтый чай:
свежие листья
прожарка зелени
скручивание
томление желтизны
просушка
4) Красный чай:
свежие листья
завяливание
скручивание
дополнительная ферментация
просушка
5) Сине-зеленый чай, или улун:
свежие листья
завяливание при солнечном свете
лежание и ворошение
прожарка зелени
скручивание
просушка
6) Черный чай:
свежие листья
прожарка/пропарка зелени
скручивание
смачивание в кучах
просушка (на чай с черным пушком)
прожарка/пропарка с прессованием
формовка

ОБЗОР ВАЖНЕЙШИХ ОПЕРАЦИЙ

Заводик по производству зеленого чая в горной китайской деревне, провинция Аньхуй

1) Завяливание (*вэйдяо*) и ферментация (*фацзяо*)

У частично (белый, сине-зеленый) и полностью (красный) ферментированных чаев обработка начинается с завяливания(*вэйдяо*). В свежих листьях влажность достигает 75–80 %. В процессе завяливания под воздействием нагревания значительно снижаются такие физические характеристики, как эластичность, твердость, вес листа и общий объем. Кроме того,

стенки клеток теряют полупрозрачность, а содержащаяся в клетке вода и другие жидкости проникают через клеточную мембрану и смешиваются друг с другом. Ферментация запускает сложные химические реакции, которые в значительной мере определяют аромат, вкус и цвет настоя.

В результате:

(1) Белки разлагаются на аминокислоты и становятся доступными для других химических реакций, проявляющих вкус, аромат и цвет.

(2) Сахара становятся источником энергии для дальнейших реакций, постепенно образующих вкус, цвет и аромат чая.

(3) Органические кислоты улучшают цвет, вкус и ощущение во рту.

(4) Хлорофилл распадается, изменяя цвет настоя готового чая.

(5) Окисление катехинов влияет на формирование вкуса и цвета.

2) Прожарка (*чаоцин*)

Высокотемпературная обработка помогает разрушить ферменты и остановить химические процессы. Прожарка зелени быстро закрепляет идеальный для данного чая химический состав. Кроме того, резко уменьшается влажность, убирается травянистый вкус свежих листьев и упрощается процесс скручивания.

3) Скручивание (*жоунянь*)

Скручивание – это, на первый взгляд, чисто механическое воздействие. Листья пригоршней просто переворачиваются в заданном ритме и направлениях, а листовые пластинки вращаются и трутся друг о друга. В результате клеточная структура частично разрушается, сок выступает на поверхность листа и после просушки застывает, чтобы вновь высвободиться прямо в настой при заварке. В процессе скручивания создается форма чаинок. Так, заворачивающие движения дают вытянутые чаинки, а скручивающие – округлые. Помимо красоты готового продукта эта технологическая операция обеспечивает удобство упаковки, транспортировки и хранения. Когда листик к листику, существенно уменьшается общий объем – вспомните, как много места занимает белый чай, который скручиванию не подвергается.

4) Просушка (*ганьцзао*)

Последняя и абсолютно незаменимая операция. Высокая температура разрушает остаточные ферменты, полностью

останавливая процесс ферментации и фиксируя полученный биохимический состав. Кроме того, более выраженным становится аромат, более насыщенным – вкус, а влажность падает до 3–4 процентов и чаинка значительно уменьшается в размерах. Только теперь чай становится пригоден для хранения.

Именно правильное сочетание и точный тайминг технологических операций позволяет получить по-настоящему хороший чай. Поэтому и говорят чаеводы о необходимости гармонии триады Небо-Земля-Человек. Пока практический смысл этой вроде простой, но глубокой истины не станет доступен изготовителю, традиционное производство останется набором глупых технологических ограничений, которые только мешают чаеводству войти в один ряд с другими отраслями пищевой промышленности. А тем, кому удается достичь гармонии, очевидно, что входить в этот ряд, может, и не стоит, пока есть люди, которые хотят правильный чай.

Лотки для просушки чая

Различение чая – чайный инь-ян

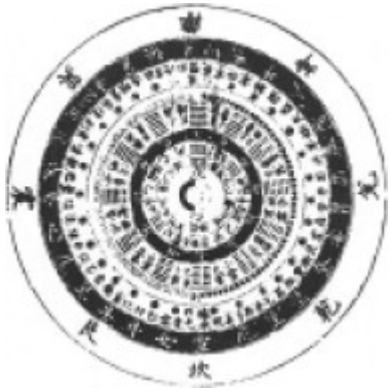


Схема порождения мира из инь-ян

1. Новый/свежий – старый/лежалый чай

新茶 — 陈茶

Новым (*синь*) обычно называют чай весеннего сбора текущего года. Компании, занимающиеся закупкой чая, дружно «борются за новое» (*цян синь*), то есть стремятся первыми приобрести чай нового урожая. Продавцы торжественно объявляют о «выходе нового чая на рынок», а потребители «пробуют новое». Все это касается лишь нескольких самых ранних партий чая. Новым могут также называть чай производства текущего года, в противоположность прошлогоднему или еще более давнему. В каких бы замечательных условиях ни содержался чай, через год он будет считаться старым (*чэнь*).

В целом, новое всегда лучше старого, и большинство зеленых чаев можно спокойно выбрасывать после года хранения. Но отдельные сорта, наоборот, становятся лучше со временем. Цена пуэра с годами только растет, и теперь его научились искусственно состаривать.

2. Весенний и летний – осенний

春茶、夏茶 — 秋茶

Как и на любое растение, на чайное дерево влияет температура окружающей среды, количество осадков, солнечное освещение и так далее. Поэтому чаи разных сезонов разительно отличаются. В народе, например, говорят: «Весенний чай горек, летний чай терпок, хочешь вкусного – пей осенние Белые Росы». А это высказывание обращает наше внимание также на то, что и здесь следует подходить к чаю дифференцированно, потому как для большинства чаев наиболее ценным считается весенний сбор.

В чаепроизводящем районе среднего и нижнего течения Янцзы весенний чай собирается до конца мая, летний – с начала июня до начала июля, а с середины июля чай уже считается осенним.

3. Высокогорный – равнинный

高山茶 — 平地茶

Абсолютное большинство древних податных и современных знаменитых чаев выращены в горах, не так чтобы очень высоко, но не в долинах и не на равнинах. Наиболее удачные плантации обычно занимают высоты от 500 до 1000 м над уровнем моря. Поэтому в названиях часто встречаются указания на горы. Так, немало элитных сортов носит имя Высокогорный Облачный Туман (*Гаошань Юньу*), а полностью такой чай будет величаться, например, Облачный Туман гор Лушань из Цзянси (*Цзянси Лушань Юньу*).

4. Настоящий – фальшивый

真茶 — 假茶

Это актуальное различение ввел еще Лу Юй, который предостерегал от того, чтобы не путать настоящий чай с

фальшивым, во избежание возможного вреда для здоровья. Под видом чая покупателю могут всучить похожие по форме листья ивы, падуба, бирючины блестящей или клена усеченного. Не сбрасывайте со счетов вероятность обмана, предаваясь удовольствию самодеятельных закупок на каких-нибудь местных рыночках. Отличить подделку, разумеется, возможно – и по форме и по вкусу, но навык и опыт определенный требуется.

На эмэйский лад

Кроме того, полезно помнить, что в Китае все чаи также делятся на **ЗНАМЕНИТЫЕ *(минча)*** и все ОСТАЛЬНЫЕ. Список знаменитых чаев – вещь довольно гибкая, но само звание вполне официально и присваивается достойному чаю соответствующими органами.

Ключи выбора – китайские рекомендации

В специализированном чайном магазине глаза покупателя разбегаются от обилия изысканных названий и разнообразия красочных упаковок. Сделать выбор будет проще, если подойти к делу систематически. Прежде всего, стоит учитывать такие факторы, как: 1) цель покупки и 2) сезон сбора чая.

1. Цель покупки.

Вы можете покупать чай

НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ ДЛЯ ДОМА

Ищите идеальное сочетание цены и качества в любимом варианте напитка. Красота упаковки отступает на задний план. Для дома имеет смысл приобретать 2–3 вида чая в расчете на разный возраст, состояние здоровья и пристрастия домочадцев.

ДЛЯ ГОСТЕЙ

Угощая гостей чаем, хозяин выражает свое уважение, поэтому здесь важна каждая деталь – и вкус, и внешний вид. Разве что упаковка значения не имеет, поскольку дома чай обычно пересыпают в специально предназначенные для хранения емкости. Китайцы рекомендуют иметь под рукой для приема гостей несколько видов чаев, например красный, улунский и зеленый. Тогда гости из разных мест с разными вкусами останутся довольны.

В ПОДАРОК

Как и русские, китайцы считают, что дорог не подарок– дорого внимание. Но все всё равно стремятся, чтобы подарок выглядел красиво. Лучше всего дарить благородные так называемые «знаменитые чаи». Хотя недорогой, но известный сорт также может стать изысканным подарком в стиле древней традиции «подношения местных даров».

2. Сезон сбора чая.

Чай вечнозеленое растение, дающее почки практически

круглый год, но качество чая сильно зависит от времени сбора, поэтому принято говорить о разных сборах чая – весеннем, летнем, осеннем и зимнем (последний только в южных провинциях – Хайнань, Гуандун, Юньнань, Тайвань).

Среди зеленых, желтых и белых чаев выше всего ценится весенний сбор, менее – осенний, а ниже всего – летний чай, для которого характерен несколько терпкий вкус. В отношении красного чая ситуация прямо противоположная. Весенняя прохлада снижает содержание теинов в листе, кроме того, весенний чай хуже ферментируется, и в результате недотягивает до летнего. Улунский чай достигает своего пика тоже летом, неплох и осенний чай, а весенний и зимний сборы дают весьма среднее качество. Сырье для цветочных чаев лучше всего весной, но ароматизация, например цветами жасмина, лучше всего проходит летом – в июле-августе, поэтому по-настоящему хороший свежий цветочный чай поступает на рынок только в сентябре.

Кроме прочего следует учитывать, что чаи усваиваются по-разному в зависимости от времени года. Так, зеленый чай далеко не всем доставит удовольствие в зимние холода, а красный бывает малоприятен в жару.

ФОКУСЫ ВНИМАНИЯ

Если вы уже определились с сортом чая, перед вами встает задача определить качество конкретного чая. Сначала достаточно познакомиться с ценами и получить самое общее впечатление, а затем стоит попросить продавца показать пришедшиеся по душе образцы для детального осмотра.

1. Осязание. Чтобы на ощупь определить степень влажности, а вернее сухости чая, возьмите одну чаинку и аккуратно переломите ее. Затем, поместив половинки между большим и указательным пальцами, одним движением с силой раздавите их. Если сразу получится порошок, чай достаточно сух. Если же останутся крошки и кусочки, значит, чай слишком влажен. При желании можно купить и такой чай, но тогда придется заняться им сразу после покупки, иначе он быстро придет в негодность. Не следует хватать чай пригоршнями, особенно в жаркую погоду, поскольку пот с рук моментально впитывается чаинками, а если руки намазаны кремом, то тонкий аромат чая будет погребен под резкими парфюмерными запахами. Нельзя также перебирать чай в ладонях, чтобы не нарушить целости чайного листа.

2. Зрение. Положите образец в чашечку или просто на белую бумагу. И вращайте чашечку, чуть покачивая ее, по и против часовой стрелки. Убедитесь, что все чаинки целы и одинаковы по размеру, что цвет и форма чаинок соответствуют всем

требованиям для данного сорта.

3. Обоняние. Определите, насколько чай сохранил свой аромат. Обратите внимание, не чувствуется ли примесей дымного, горелого, кисловатого или прокисшего запахов – это верные признаки плохого качества.

4. Вкус. Положите в рот и разжуйте несколько чаинок сухого чая. Эта процедура позволяет очень точно установить качество чая, но требует некоторого навыка, без которого будет абсолютно бесполезной.

5. Заваривание. При возможности следует сделать пробную заварку чая. Проще всего щепотку сухого чая (3–4 г) положить в стакан или чашку и залить 150–200 мг кипятка. Знаменитые зеленые чаи настаивают без крышки, а остальные под крышкой. Через пять минут настой, перелив в другую посуду, внимательно исследуют: нюхают, оценивают цвет, пробуют, рассматривают и ощупывают чаинки.

Вышеописанные подходы позволяют довольно точно установить сортность чая и решить, насколько приемлемой будет покупка. А вот как выглядит **осмотр сухого чая** по правилам профессиональных ти-тестеров.

100-150 г чая надо положить в прозрачную чашечку для образцов и несколько раз встряхнуть, чтобы крупные чаинки

поднялись наверх, а мелкие опустились на дно, образовав три слоя: верхний, промежуточный и нижний. Сначала следует оценить размер, плотность и насыщенность окраски поверхностного слоя, обращая внимание на наличие и количество примесей, а также на долю верхнего слоя относительно других слоев. Далее смотрят на окраску, плотность, вес и долю среднего слоя. Затем определяют степень повреждения и измельченности чаинок нижнего слоя. О правильности распределения долей судят по количеству чая в среднем слое. Обычно хороший чай дает толстый средний слой. Если нижний слой слишком велик и состоит из очень мелких чаинок, необходимо отделить чайную крошку. Если чистота неудовлетворительна, значит, чай не был как следует просеян. Кроме того, знаменитые высокосортные чаи характеризуются строго определенной формой чаинок, зависящей от обработки листа, и немаловажную роль при оценке играют чисто эстетические критерии.

Жасминовый чай – классика и варианты

Сладкие цветы жасмина раскрываются лишь ночью, и поэтому цветы, собранные ранним утром, когда они наиболее свежи, до ночи укладывают в прохладное место. А когда по биологическим часам приходит время распускаться, их в заданной пропорции добавляют к уже готовым и сложенным в кучи листьям чая, которые легко впитывают любые запахи.

Принц Жасмин

Через несколько часов, когда куча начинает разогреваться, листья рассыпают свободно и затем опять собирают в кучи для следующего сеанса ароматизации. Обычные сорта ароматизируются два-четыре цикла, а особые и отборные могут проходить до семи циклов ароматизации. Один-единственный цикл дает лишь самый посредственный чай, но излишняя ароматизация также может испортить результат. Необходимо достичь баланса между ароматом чая и цветов, чтобы цветы не забивали деликатный букет чайных листьев – в заваренном настое 70 % аромата должен давать именно чай, и лишь 30 % – цветы. Если цветочный запах сильно выражен, то и настой скорее всего окажется горьким и неприятным на вкус. А при приглушенном цветочном аромате вряд ли можно назвать чай цветочным. Для чая первого сорта в среднем на 75 кг чая берется 100 кг цветов.

После завершения ароматизации чай повторно просушивается, чтобы удалить влагу, которую листья неизбежно впитывают вместе с ароматом. В некоторых местах ароматизация проводится в деревянных ящиках с чередующимися слоями

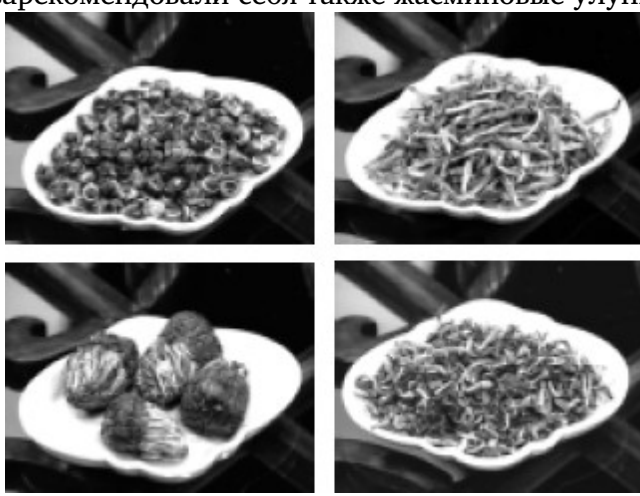
цветов и чайных листьев. Кроме того, сейчас сгребание в кучи и разбрасывание часто автоматизировано и широко используются электрические сушилки, что позволяет получать чай вполне приемлемого качества по достаточно приятной цене.

Иногда цветы жасмина встречаются прямо в чайных листьях, но это не означает высокого качества, скорее служит признаком невысокого. Из высокосортного чая цветочки-лепесточки заботливо вынимаются. Качество жасминового чая определяется двумя факторами:

1) качество чайного листа;

2) эффективность ароматизации.

Знаменита своим жасминовым чаем область Фучжоу провинции Фуцзянь. Особенно хорош жасмин по берегам реки Минь, которые по вечерам буквально утопают в благоухании. Хороший жасминовый чай делают также в провинциях Цзянсу (Сучжоу и Нанькин), Чжэцзян (Ханчжоу и Цзиньхуа), Сычуань, Цзянси, Аньхуй, Хубэй. К наиболее известным маркам относится Жасминовый Маофэн из Цзиньхуа (*Цзиньхуа моли маофэн*), изготовляемый в Чжэцзяне на основе высокосортного чая Маофэн. Неплохо зарекомендовали себя также жасминовые улуны.



Цветочные чаи

Ароматизировать жасмином можно чай любого типа, но традиционно предпочитается зеленый. Именно это сочетание является наиболее гармоничным и выгодно оттеняет достоинства составляющих ароматов. В традиционной медицине этому чаю приписываются одновременно успокаивающие и согревающие свойства. Чай с почками также считается полезным при диарее. Из-за выраженного аромата китайцы рекомендуют подавать этот чай к еде с сильным запахом, например к рыбе и баранине.

Помимо Сычуани жасминовый чай приобрел чрезвычайную популярность во всем Северном Китае, где чай если и выращивали, то лишь в качестве эксперимента. Но вместо гайванектам предпочитают обычные большие высокие кружки с крышками.

Кроме жасмина для ароматизации чая часто используют цветы орхидеи, корицы, хризантемы и розы. Подобные продукты вместе составляют группу так называемых цветочных чаев (*хуача*). На рынке сейчас представлено огромное разнообразие этих чаев в самых причудливых вариантах. Связанный чай, например, выглядит как тугой шарик, который в воде распускается, высвобождая из своих недр целую гирлянду или букетик. Это, конечно, для стеклянных чайников, а не для гайванек и кружек. Ассортимент продолжает расти на глазах.

Цветы корицы

Не путайте цветочные чаи с **ароматизированными** и **пряными.** Ароматизированные могут быть ароматизированы чем угодно – персиком, ванилью, вишней.

Аромат в этом случае просто напыляется, сам же чай выглядит, как и раньше. А пряные содержат пряности – кусочки корицы, муската, цедры и тому подобное.

Цветочный чай с фужуном (гибискус изменчивый)

Чайная грамота

Азы чаепития

Индивидуальных чаев и способов чаепития (*пиньмин*) великое множество, плюс неисчислимые нюансы. Попробуем начать с самого общего – не с абсолютного, конечно, но хотя бы чреватого наименьшим количеством исключений.

ЧЕТЫРЕ ДА и НЕ

ДА

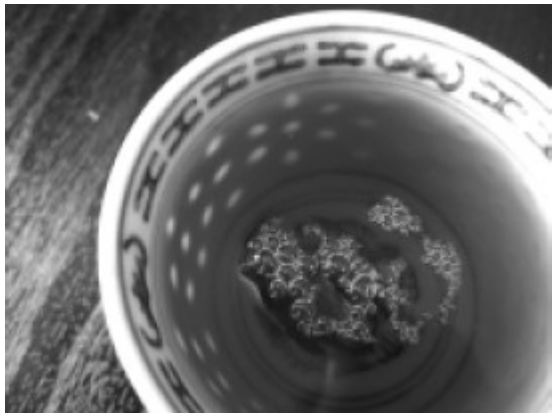
1. Перед заваркой ополоснуть всю чайную посуду кипятком.
2. Слить первую заливку.
3. Пить только свежезаваренный чай.
4. Хранить чайный лист в герметичной посуде, подальше от света и запахов.

НЕ

1. Не делать чай на воде «из-под крана», на жесткой, долго стоявшей или повторно кипяченой воде.
2. Не разбавлять заварку водой.
3. Не заваривать чай слишком долго и слишком крепко.
4. Не пить низкокачественных чаев.с

В отличие от еды, где акт приготовления и потребления четко отделены друг от друга, приготовление и потребление чая представляют собой в идеале единое целое и требуют единого места и времени действия участников. В процессе настой, как только он достигает желаемой крепости, лучше отделять от листьев и пить сразу же. Чайную посуду, чтобы поставить красивую точку, также желательно помыть непосредственно после использования.

Чтобы не погрязнуть в голословных советах, воспользуемся китайским умением разложить любую ситуацию на элементарные составляющие. Далее следует пошаговая модификация общих рекомендаций для привычного европейско-российского черного (в Китае – красного) чая с попутным экскурсом в тонкости.



Семь принципов красного чая

1. В чайник для кипячения налить свежую холодную воду.

В свежей воде, даже прямо из крана содержится воздух, а это помогает выявить аромат. Вода, постоявшая ночь, или повторно вскипяченная, или постоявшая в термосе, убивает аромат.

2. Кипящей водой осторожно (чтобы не полопалась посуда) ополоснуть пузатый чайник и чашки, чтобы согреть их:

Заварочные чайники обычно приземистые и кругленькие, чтобы у чайных листьев было пространство, где полностью раскрыться и развернуться.

3. Тщательно отмерить чайный лист:

Для крепкого чая берется одна чайная ложка на человеко-чашку (приблизительно 2,5 г), но чтобы заварить действительно хороший чай, лучше заваривать сразу две порции, то есть 5 г чая на две человеко-чашки. Аромат и вкус будет более насыщенным, и даже если вы один, то с удовольствием выпьете и вторую чашечку.

4. Залить кипятком:

Для красного чая идеален кипяток тридцатисекундной выдержки, когда пузыри достигают размера монеты в один юань или пять рублей.

5. Выждать правильное время заварки:

Быстрая заварка не даст проявиться аромату.

Чтобы достичь правильной крепости (от одного до четырех баллов по профессиональной шкале), надо заваривать от 2 до 3 с половиной минут.

6. Налить настой из заварочного чайника в любимую

чашку:

Разнообразных чайных чашек и кружек очень много, но для красного чая идеальны не глубокие, но широкие чашки или пиалы, в которых цвет и аромат предстают в наиболее выигрышном свете.

7. Добавить по желанию и по вкусу сахар или молоко:

Для чая с молоком лучше подходят более насыщенные по аромату и крепости сорта с некоторой долей терпкости. В этом случае терпкость не вредит, а наоборот, придает богатство вкусу.

Цветочный чай в гайваньке – проще некуда

Что нужно:

3-5 г чая на одну чашку. По чашке каждому человеку.

Поднос или чайная доска, чтобы красиво поставить гайваньки, например выстроить три чашечки в одну линию.

Вода – не крутой кипяток (до 85–90 градусов воду легко охладить, просто перелив в другой чайник).

ЧАЕПИТИЕ

1. Нагреваем чашки: переворачиваем крышки и заливаем их водой, переворачиваем крышки, снимаем, сливаем.

2. Закладываем чай.

3. Питаем листья: заливаем небольшим количеством воды, закрываем, перемешиваем, слегка встряхивая.

4. Завариваем: заливаем водой, быстро приподнимая и опуская чайник. Закрываем крышками. Выжидаем время заварки – на ваш вкус (полминуты, пару, тройку минут).

5. Пьем: Сначала крышкой отодвигаем листья с поверхности на дно, и вдыхаем аромат чая из-под полузакрытой крышки. А затем можно пить, как хочется.

6. Как 4.

7. Пьем, как хотим

Количество заварок ограничено вкусами пьющих.

Ну и неплохо бы после сразу вымыть всю утварь и расставить по своим местам.

ИЛЛЮСТРАЦИИ К КНИГЕ II

СКУЛЬПТУРА:

Погребальные статуэтки из захоронений на территории Сычуани, династия Восточная Хань (25-220)

КАЛЛИГРАФИЯ:

Ольга Якубсон (Ляо Ху-Фа)

Су Ши (Су Дун-По)

РИСУНКИ:

Рада Рахманова

Авторская страничка:

http://ganga.ru/authors/vinogrodskaja/